

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
*шарта* 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины

**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Направление подготовки

**38.03.07 «Товароведение»**

Направленность (профиль) подготовки

**«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Квалификация

**Бакалавр**

Форма обучения

**очно-заочная**

Махачкала, 2022

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 985 от 12.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Хамаева Н.М., к.с.х.н.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания  
«13» марта 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., д.с.-х.н., проф.



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета

«15» марта 2022 г., протокол № 7.

Председатель методической  
комиссии факультета

Макуев Г.А.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы... ..	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	7
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	7
5.2. Тематический план лекций .....	8
5.3. Тематический план практических занятий.....	9
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	10
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы... ..	12
7. Фонды оценочных средств.....	15
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы... ..	15
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций. ....	17
7.3. Типовые контрольные задания .....	21
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	81
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	84
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	85
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины... ..	87
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	91
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	92
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	92
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	94

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью** дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

### *Задачи дисциплины:*

- изучение видов идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации продовольственных товаров и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации продовольственных товаров и мер по ее предотвращению.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	<b>ИДК-2ОПК-2</b> Применение современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении  <b>ИДК-3ОПК-2</b> Использование основ методологии исследования, оценки и экспертизы товаров при решении задач в области профессиональной деятельности	1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров  2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации потребительских товаров; нормативно-правовую базу идентификации потребительских товаров; показатель	проводить идентификацию потребительских товаров при товароведной оценке; выявлять фальсификацию потребительских товаров с помощью принятых методов; распознавать разные виды фальсифика	методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами определения товарных потерь, способами и

ОПК-3	Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	<p><b>ИДК-1ОПК-3</b> Соблюдает нормы и правила, установленные уполномоченными органами государственной власти, при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции</p> <p><b>ИДК-2ОПК-3</b> Применяет положения международных и национальных стандартов при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции</p> <p><b>ИДК-3ОПК-3</b> Использование действующих нормативных правовых актов и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров</p>	<p>1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров</p> <p>2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров</p>	и идентификации потребителей товаров; средства фальсификации потребителей товаров и методы их обнаружения; правовые, социальные и моральные последствия фальсификации потребителей товаров	ции потребителей товаров	средствам и их снижения; методами и средствам и идентификации и оценки качества и безопасности товаров; методами и средствам и оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; информацией о методах идентификации потребителей товаров; методами обнаружения, фальсифицированных товарами
-------	---	---	---	--	--------------------------	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.28 **«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»** входит в Блок дисциплин – обязательная часть.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов, 4 – З.Е.

Предшествующими дисциплинами (с учетом паспорта компетенций) являются дисциплины: Защита прав потребителей, Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена, Пищевые системы, Учебная практика (Ознакомительная практика), Физико-химические свойства и методы контроля качества, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Физиология питания, Метрология, стандартизация и сертификация, Управление качеством, Экспертиза продовольственных товаров.

Учебная дисциплина **«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»** осваивается студентами очно-заочного обучения в 9 семестре 5 курса.

Дисциплина **«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»** не имеет последующих учебных дисциплин, знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики и при защите ВКР.

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		9
<b>Общая трудоемкость:</b> часы зачетные единицы	<b>144</b> 4	<b>144</b> 4
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>54 (10)*</b>	<b>54 (10)*</b>
лекции	18 (2)*	18 (2)*
практические занятия (ПЗ)	36 (8)*	36 (8)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
самостоятельное изучение тем	20	20
подготовка к практическим занятиям	10	10
подготовка к текущему контролю	10	10
<b>Промежуточная аттестация - Экзамен</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров	14	4	-	10
2	<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	94(10)*	14(2)*	36(8)*	44
Промежуточная аттестация		36			36
	<b>Всего:</b>	<b>144(10)*</b>	<b>18(2)*</b>	<b>36(8)*</b>	<b>90</b>

## 5.2. Тематический план лекций

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров</b>		
1	Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия	2
2	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	2
<b>Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров</b>		
3	Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров	2(2)*
4	Идентификация, средства и способы фальсификации плодоовощных товаров	2
5	Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров	2
6	Идентификация, средства и способы фальсификации мяса и мясных товаров	2
7	Идентификация, средства и способы фальсификации пищевых жиров	2
8	Идентификация, средства и способы фальсификации рыбы и рыбных товаров	2
9	Идентификация, средства и способы фальсификации кондитерских изделий	2
<b>Всего:</b>		<b>18(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.



### 5.3 Тематический план практических занятий

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров</b>		
	-	-
<b>Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров</b>		
1	Идентификация и фальсификация муки, крупы, хлеба и макаронных изделий	4(2)*
2	Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции	4
3	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	4(2)*
4	Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов, пельменей и колбасных изделий	4
5	Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза	4
6	Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных консервов, икры	4
7	Идентификация и фальсификация меда, мучных и сахарных кондитерских изделий	4(2)*
8	Идентификация и фальсификация чая и кофе	4(2)*
9	Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	4
<b>Всего:</b>		<b>36(8)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1.	Теоретические понятия идентификации и фальсификации продовольственных товаров	<b>Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации продовольственных товаров, ключевые понятия.</b> Основные цели и задачи дисциплины. Связь курса с другими науками и научными дисциплинами. Краткий исторический обзор развития научной дисциплины. Структура содержания учебной дисциплины.	ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2 ИДК-1 ОПК-3 ИДК-2 ОПК-3 ИДК-3 ОПК-3
		<b>Идентификация продовольственных товаров.</b> Значение, понятие, цель и принципы идентификации. Характеристика идентификации товаров, её видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации	
		<b>Фальсификация продовольственных товаров.</b> История фальсификации товаров. Фальсификация: основные понятия, проблемы. Виды и способы фальсификации товаров. Особенность идентификации при выявлении фальсифицированных товаров. Предупреждение и последствия фальсификации товаров.	
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	<b>Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества зерномучных товаров и макаронных изделий. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2 ИДК-1 ОПК-3 ИДК-2 ОПК-3 ИДК-3 ОПК-3
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации плодоовощных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества переработки плодов и овощей. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества молока и молочных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации мяса и мясных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества мяса и мясных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	

		Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации пищевых жиров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества пищевых жиров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации рыбы и рыбных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества рыбы и рыбных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации кондитерских изделий.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества кондитерских изделий. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации вкусовых товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества вкусовых товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества безалкогольных напитков. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### Тематический план самостоятельной работы

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности.	5	1-6	7-15	1-18
2	Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.	5	1-6	7-15	1-18
3	Штриховой код как уровень качества и средство идентификации товаров.	5	1-6	7-15	1-18
4	Наиболее вредные виды пищевых добавок.	5	1-6	7-15	1-18
5	Идентификация вида сахара и сахарозаменителей. Способы фальсификации и методы их обнаружения	5	1-6	7-15	1-18
6	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных кондитерских изделий.	5	1-6	7-15	1-18
7	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации шоколада или какао-продукта.	5	1-6	7-15	1-18
8	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации крахмала и крахмалопродуктов.	5	1-6	7-15	1-18
9	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации грибов.	7	1-6	7-15	1-18
10	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кулинарных жиров.	7	1-6	7-15	1-18
<b>Всего:</b>		<b>54</b>			

## Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 25-30% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, выполнение контрольных заданий, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## 7. Фонд оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<b>ИДК-2ОПК-2</b> Применение современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении	
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
2	Пищевые системы
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
4	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	Управление качеством
8	Экспертиза продовольственных товаров
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-3ОПК-2</b> Использование основ методологии исследования, оценки и экспертизы товаров при решении задач в области профессиональной деятельности	
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
4	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	Управление качеством
8	Экспертиза продовольственных товаров
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-1ОПК-3</b> Соблюдает нормы и правила, установленные уполномоченными органами государственной власти, при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	
2	Защита прав потребителей
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	Физиология питания
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

7	Метрология, стандартизация и сертификация
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
ИДК-2 ОПК-3 Применяет положения международных и национальных стандартов при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	
2	Защита прав потребителей
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	Метрология, стандартизация и сертификация
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
ИДК-3 ОПК-3 Использование действующих нормативных правовых актов и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	
2	Защита прав потребителей
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	Метрология, стандартизация и сертификация
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИДК-2ОПК-2 Применение современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении				
Знания	не знает на базовом уровне: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров	знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров	знает с незначительными замечаниями: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров	знает верно и в полном объеме: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров
Умения	не умеет на базовом уровне: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач;	умеет на базовом уровне, с ошибками: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач;	умеет с незначительными замечаниями: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач;	умеет верно и в полном объеме: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач;



Навыки	отсутствие навыков	владеет навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении на низком уровне	владеет навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении в достаточном объеме	владеет навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении в полном объеме
ИДК-ЗОПК-2 Использование основ методологии исследования, оценки и экспертизы товаров при решении задач в области профессиональной деятельности				
Знания	фрагментарные знания	знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с существенными	хорошо знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с	на высоком уровне знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
		ошибками	несущественными ошибками	
Умения	фрагментарные умения	умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	в достаточном объеме умеет использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	в полном объеме умеет использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Навыки	отсутствие навыков	частично владеет методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	владеет методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь в достаточном объеме	в полном объеме владеет методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ИДК-1ОПК-3 Соблюдает нормы и правила, установленные уполномоченными органами государственной власти, при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции				
Знания	фрагментарные знания	плохо знает современные методы экспертизы и идентификации товаров	знает современные методы экспертизы и идентификации товаров с несущественными ошибками	в полном объеме знает современные методы экспертизы и идентификации товаров
Умения	фрагментарные умения	умеет проводить экспертизу и идентификацию товаров с применением современных методов с существенными ошибками	умеет проводить экспертизу и идентификацию товаров с применением современных методов с несущественными ошибками	в полном объеме умеет проводить экспертизу и идентификацию товаров с применением современных методов
Навыки	отсутствие навыков	частично владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров	владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров в достаточном объеме	в полном объеме владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров
ИДК-2ОПК-3 Применяет положения международных и национальных стандартов при решении задач профессиональной деятельности в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции				

Знания	при контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале.	уровень недостаточно высок, допускает ошибки и затрудняется при изложении материала.	студент относительно полно ориентируется в материале и отвечает без затруднений при контроле знаний. допускает незначительное количество ошибок. далеко не всегда проявляет инициативу.	студент свободно ориентируется в материале и отвечает без затруднений при контроле знаний. проявляет инициативу, навыки работы в коллективе и организационные способности. способен к выполнению сложных заданий, постановке целей и выборе путей их реализации.
Умения	не умеет на базовом уровне: применять положения международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	умеет на базовом уровне, с ошибками: применять положения международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	умеет с незначительными замечаниями: применять положения международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	умеет верно и в полном объеме: применять положения международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции
Навыки	отсутствие навыков в применении положения международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота	применение положений международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции на	применение положений международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции в	применение положений международных и национальных стандартов при решении задач в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции в

	фальсифицированной продукции	низком уровне	достаточном объеме	полном объеме
ИДК-ЗОПК-3 Использование действующих нормативных правовых актов и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров				
Знания	не знает на базовом уровне: основные действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	знает на базовом уровне, с ошибками: основные действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	знает с незначительными замечаниями: основные действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	знает верно и в полном объеме: основные действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров
Умения	не умеет на базовом уровне: применять действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	умеет на базовом уровне, с ошибками: применять действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	умеет с незначительными замечаниями: применять действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	умеет верно и в полном объеме: применять действующие НПА и требования законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров
Навыки	отсутствие навыков в применении действующих НПА и требований законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров	применении действующих НПА и требований законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров на низком уровне	применении действующих НПА и требований законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров в достаточном объеме	применении действующих НПА и требований законодательства РФ, регулирующие деятельность в сфере обращения и производства сельхозсырья и продовольственных товаров в полном объеме

### **7.3. Типовые контрольные задания**

#### **ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

##### **ВАРИАНТ 1**

1. Основные методы идентификация чая
2. Основные разновидности стоимостной фальсификации
3. Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

##### **ВАРИАНТ 2**

1. Основные методы идентификации зерномучных товаров (на конкретном примере по выбору студента)
2. Способы и средства качественной фальсификации
3. Идентификация молочных продуктов: критерии идентификации и методы их определения. Нормативная документация. Определение сортности, виды и характеристики.

##### **ВАРИАНТ 3**

1. Основные методы идентификации водки
2. Основные способы информационной фальсификации
3. Проведите идентификацию партии картофельного крахмала в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

##### **ВАРИАНТ 4**

1. Основные методы идентификации коньяка
2. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
3. Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

##### **ВАРИАНТ 5**

1. Идентификация ликероводочных изделий
2. Способы и средства количественной фальсификации
3. Проведите идентификацию партии макаронных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения

идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 6**

1. Основные методы идентификации вина виноградного
2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
3. Проведите идентификацию партии пчелиного меда в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Приведите основные критерии идентификации, методы определения показателей качества. Установление сортности. Характеристика основных допустимых и недопустимых дефектов. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 7**

1. Основные методы идентификации плодовых вин
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. Проведите идентификацию партии безалкогольных напитков в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 8**

1. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
2. Способы обнаружения фальсификации кофе
3. Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 9**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
3. Проведите идентификацию партии пива в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 10**

1. Основные методы идентификации природной минеральной воды
2. Способы обнаружения фальсификации шоколада

3. Проведите идентификацию партии кофе натурального в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 11**

1. Основные методы идентификации чая
2. Способы обнаружения фальсификации рыбных товаров
3. Проведите идентификацию партии вина виноградного в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 12**

1. Основные методы идентификации кофе
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
3. Проведите идентификацию партии муки пшеничной в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 13**

1. Идентификация шоколада
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. Проведите идентификацию макаронных изделий на примере торгового предприятия: выберите основные критерии идентификации качества. Методы идентификации макаронных изделий. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 14**

1. Идентификация сливочного масла
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
3. Проведите идентификацию партии кофе в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 15**

1. Идентификация растительного масла
2. Способы обнаружения фальсификации водки

3. Проведите идентификацию партии рыбных товаров в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 16**

1. Идентификация меда
2. Основные виды идентификации товаров
3. Проведите идентификацию партии масла растительного в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 17**

1. Идентификация сыра
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
3. Проведите идентификацию партии консервированного зеленого горошка в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 18**

1. Идентификация мяса
2. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
3. Проведите идентификацию партии майонеза в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 19**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. Проведите идентификацию партии кисломолочных продуктов в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.



### **ВАРИАНТ 20**

1. Основные методы идентификации водки
2. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
3. Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 21**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации растительного масла
3. Проведите идентификацию партии хлебобулочных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

# ТЕСТЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

## Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов

**1. Процедура, посредством которой устанавливают соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду продукции.**

- a) Сертификация продукции
- b) Фальсификация продукции
- c) Идентификация продукции

**2. Идентификация товаров - это:**

- a) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью
- b) отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо
- c) установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки

**3. Идентификация представляет собой деятельность по:**

- a) сертификации продукции
- b) выявлению дефектной продукции
- c) установлению соответствия

**4. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:**

- a) оценке качества
- b) контроле качества
- c) сертификации продукции
- d) прослеживаемость товаров

**5. Целью идентификации является:**

- a) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара, а также соответствия определенным требованиям или информации о нем, указанной на маркировке и (или) в товарно-сопроводительных документах.
- b) изучение потребительной стоимости товара
- c) изучение основополагающих характеристик товара и их изменений на всех этапах товародвижения
- d) изучение качественной характеристики потребительских товаров

**6. Объектами идентификации являются:**

- a) товары, услуги
- b) информация, рабочая сила
- c) товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), информация, рабочая сила и др. объекты коммерческой деятельности
- d) объекты коммерческой деятельности

**7. Субъектами, осуществляющими идентификацию товаров, являются:**

- a) производитель, торговая организация, потребитель
- b) производитель – на стадии приемки сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий и при отпуске готовой продукции
- c) все участники рыночных отношений
- d) торговая организация – (торговый посредник) – на стадиях заключения договоров купли – продажи, приемки товаров и подготовки их к продаже

**8. Способы идентификации.**

- a) Микробиологические, экспертные, органолептические
- b) Микробиологические, органолептические, лабораторные.
- c) Микробиологические, физико-химические, органолептические.

**9. Методы идентификации.**

- a) органолептические, измерительные, тестовые
- b) органолептические, лабораторные, тестовые
- c) органолептические, измерительные, экспертные

**10. Какие методы используются для проведения идентификации?**

- a) органолептические
- b) измерительные
- c) микробиологические
- d) экспертные
- e) социологические

**11. Измерительным методом идентификации не является:**

- a) биохимический
- b) физический
- c) химический
- d) тестовый

**12. Критериями идентификации являются:**

- a) органолептические и физико-химические показатели
- b) микробиологические и органолептические показатели
- c) физико-химические и микробиологические показатели

**13. Каковы требования к критериям идентификации?**

- a) типичность и объективность
- b) сопоставимость и проверяемость, трудность фальсификации
- c) достоверность

**14. Для целей идентификации используются следующие показатели:**

- a) органолептические
- b) физико-химические
- c) микробиологические
- d) безопасности

**15. Принципами идентификации являются:**

- a) разграничение и сходство; индивидуальность и относительная устойчивость
- b) принципиальность, систематизация, безопасность
- c) компетентность, системный подход, эффективность

**16. К средствам идентификации относятся:**

- a) маркировка, договора, товаросопроводительные и нормативно-технические документы
- b) накладные, сертификаты соответствия, удостоверение качества, сертификат происхождения
- c) стандарты, технические условия, СанПиНы, Правила

**17. Деятельность товароведа осуществляется - в пределах коммерческих отделов организаций торговли.**

- a) в различных структурных подразделениях торговых, промышленных и сельскохозяйственных организаций
- b) только в коммерческих отделах и отделах реализации
- c) только в отделах закупок торговых организаций

**18. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями.**

- a) оценка качества
- b) контроль качества
- c) экспертиза качества

**19. Для целей идентификации используются следующие методы:**

- a) физические, социологические, регистрационные
- b) органолептические, измерительные и тестовые
- c) микробиологические, товароведно-технологические и химические

**20. В зависимости от поставленных целей различают следующие виды идентификации: -**

- a) ассортиментная (групповая, видовая, страны происхождения товаров, марочная); квалиметрическая (качественная), товарно – партионная, информационная, специальная
- b) товарно – партионная, ассортиментная
- c) потребительская, товарно – партионная, ассортиментная (видовая), квалиметрическая (качественная)
- d) ассортиментная (видовая), качественная.

**21. К видам идентификации не относится:**

- a) видовая
- b) специальная
- c) квалитетическая
- d) количественная

**22. Ассортиментная идентификация – это:**

- a) установление соответствия товара к его ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- b) установление соответствия конкретного товара требованиям качества, предусмотренным нормативно-технической документацией, или заявленным в договоре, рекламе, маркировке
- c) установление соответствия фасованных товаров требованиям нормативных документов относительно объема заполнения упаковки

**23. Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.**

- a) ассортиментная (видовая) идентификация
- b) видовая идентификация
- c) сортовая идентификация

**24. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:**

- a) соответствие показателей качества требованиям НД
- b) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
- c) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии

**25. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:**

- a) нормативным документам
- b) упаковке
- c) товарному знаку

**26. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?**

- a) ассортиментная
- b) квалитетическая (качественная)
- c) товарно-партионная

**27. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:**

- a) товарно-партионная
- b) ассортиментная
- c) качественная (квалитетическая)

**28. Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.**

- a) специальная идентификация
- b) качественная идентификация
- c) сортовая идентификация

**29. Специальная идентификация – это:**

- a) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным НД для определенного сорта
- b) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности
- c) установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование)
- d) установление возможности использования пищевого продукта для питания человека

**30. Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения.**

- a) качественная идентификация
- b) специальная идентификация
- c) сортовая идентификация

**31. При органолептическом способе идентификации используются следующие органы чувств человека:**

- a) обоняние, осязание, вкусовые, световое, слуховое ощущения
- b) запах аромат, букет, текстильные ощущения
- c) цвет, оттенки вкус, хруст, скрип

**32. Набор характерных, специфических показателей, отличающие данной изделие от других.**

- a) соответствие товара
- b) совместимость товара
- c) подлинность товара

**33. Идентификации присущи следующие функции:**

- a) указующая, информационная
- b) подтверждающая соответствие, управляющая
- c) контролирующая

**34. Если товар не отвечает обязательным требованиям по одному показателю, то...**

- a) является стандартным, но низшего сорта
- b) является стандартным
- c) он не может быть признан стандартным
- d) подлежит утилизации или переработке

**35. В качестве физико-химических показателей идентификационной экспертизы должны быть выбраны такие, которые бы отвечали следующим требованиям:**

- a) типичность, объективность, сопоставимость, проверяемость и воспроизводимость
- b) типичность, объективность и сопоставимость
- c) типичность, объективность, сопоставимость и проверяемость
- d) объективность и проверяемость

**36. Фальсифицированные продукты - это**

- a) товары, которые производятся и продаются под товарным знаком или на основе патента другой фирмы без её разрешения
- b) товары, полностью скопированные с оригинальной продукции без соответствующего разрешения на право использования интеллектуальной собственности
- c) товары, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной

**37. Объектами фальсификации являются:**

- a) товары, услуги, документы, информация, финансовые и бухгалтерские отчеты и текущая информация, маркировочные и идентификационные знаки
- b) товары, документы, информация, маркировочные и идентификационные знаки
- c) товары, услуги, денежные знаки, документы, информация, финансовые и бухгалтерские отчеты и текущая информация, маркировочные и идентификационные знаки, исторические факты, мнения и высказывания выдающихся личностей
- d) товары, услуги, документы

**38. Виды фальсификации продовольственных товаров:**

- a) ассортиментная, квалитетическая, количественная, стоимостная, информационная, комплексная, технологическая, предреализационная
- b) ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная, технологическая
- c) ассортиментная, качественная, количественная, ветеринарная, информационная, комплексная
- d) ассортиментная, качественная, количественная, гигиеническая, информационная

**39. Ассортиментная фальсификация - это:**

- a) подделка путем полных замены его заменителей другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков
- b) подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или не пищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов
- c) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара от предельно допустимых норм отклонений

**40. Способы ассортиментной фальсификации:**

- a) частичная замена продукта водой

- b) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт
- c) замена натурального продукта имитатором
- d) все ответы верны

**41. Квалиметрическая фальсификация – это:**

- a) набор специфических показателей, отличающих данное изделие от других
- b) действия, направленные на обман покупателя путем подделки товара с корыстной целью
- c) подделка подлинности товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок, или нарушение рецептур для изменения качественных показателей продуктов
- d) действия, направленные на обман потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.

**42. Контрафактные товары – это:**

- a) товары, которые производятся и продаются под товарным знаком или на основе патента другой фирмы без её разрешения
- b) товары, полностью скопированные с оригинальной продукции без соответствующего разрешения на право использования интеллектуальной собственности
- c) товары, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной

**43. Какая продукция называется контрафактной?**

- a) дефектная
- b) поддельная
- c) товары-заменители

**44. Имитация – это:**

- a) подделка товара под известную марку, с частичным изменением ряда таких характеристик товара, как наименование, название фирмы, дизайн и др.
- b) подделка конкретного товара, включая основные органолептические характеристики, упаковку, дизайн, название, фирму-изготовителя
- c) подделка товаров, где частично используется имидж, и об этом изготовитель информирует потребителя

**45. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров, называются**

- a) заменители
- b) имитаторы
- c) условно-пригодная продукция

**46. Какой вид подделки может быть классифицироваться как фальсификация:**

- a) подделка натурального продукта суррогатами, выполненная из-за отсутствия определенных знаний в данной области и с целью подмены натурального продукта
- b) подделка, выполненная из-за несовершенства используемой технологии, технологического решения либо низкого уровня инженерно-технического персонала
- c) подделка, выполненная с корыстной целью

**47. В зависимости от используемых средств фальсификации, схожести свойств заменителя и фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации:**

- a) пересортица; замена высококачественного продукта низко ценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором
- b) товары, полученные из генетически модифицированного сырья; продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами; имитаторы натурального продукта
- c) добавление воды, введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих; введение различных пищевых добавок

**48. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется**

- a) количественная фальсификация
- b) качественная фальсификация
- c) комплексная фальсификация
- d) технологическая фальсификация

**49. Способы качественной фальсификации:**

- a) использование добавок, имитирующих улучшение качества
- b) пересортица

- с) искажение информации о составе продукта

**50. К качественной фальсификации относится:**

- а) подкрашивание
- б) ароматизация
- с) использование консервантов
- д) использование отходов
- е) уменьшение массы товара

**Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов**

**ЗЕРНОВЫЕ**

**51. Признаки для ассортиментной идентификации зерна**

- а) средняя масса, число падения, натура зерна
- б) анатомо-морфологические свойства зерновок и семян (форма, размер, цвет, средняя масса, наличие бороздок (для пшеницы), стекловидность эндосперма (для пшеницы и риса))
- с) массовая доля сорной и минеральной примеси

**52. Признаками квалитетической идентификации являются:**

- а) количество и качество клейковины, форма, размер, цвет
- б) анатомо-морфологические свойства зерновок и семян (форма, размер, цвет, средняя масса, наличие бороздок (для пшеницы), стекловидность эндосперма (для пшеницы и риса))
- с) массовая доля сорной и минеральной примесей, число падения (для пшеницы и ржи), количество и качество клейковины (для пшеницы), натура зерна (для пшеницы ржи ячменя)

**53. Ассортиментную фальсификацию зерна пшеницы можно выявить, определив следующие показатели:**

- а) массовая доля клейковины, её качество, число падения, стекловидность, натура, наличие проросших зерен;
- б) натуру, присутствие зерновой примеси, проросших и мелких зерен;
- с) натуру, число падения, присутствие зерен с розовой окраской, фузариозных зерен, сорной примеси.

**54. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:**

- а) крахмала
  - б) азотистых соединений
  - с) клетчатки
- воды

**55. Результатом квалитетической идентификации являются установление:**

- а) вида и сорта зерна
- б) групп, классов качества или типов зерна
- с) типов зерна

**56. Квалитетическая фальсификация:**

- а) недостаточная очистка зерна от примесей
- б) добавление некачественного зерна того же вида или пониженного типа, подтипа или класса
- с) оба ответа верны

**57. По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки**

- а) «М», «Т», «МТ»
- б) «ТМ», «ТР», «А»
- с) «МТ», «АР», «В»
- д) «М», «ТР», «В»
- е) «М», «МТ», «А»

**58. Вид злака, из которого вырабатывают пшено**

- а) гречиха
- б) просо
- с) овес
- д) ячмень
- е) пшеница

**59. Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу**

- a) гречиха
- b) просо
- c) ячмень
- d) овес
- e) пшеница

**60. Идентифицирующими признаками вида и типа муки являются показатели:**

- a) органолептические (цвет, степень измельченности)
- b) органолептические и физико-химические
- c) физико-химические (количество и качество клейковины) и микробиологические

**61. Идентификационными признаками ржаной муки являются:**

- a) наличие хорошо отмываемой клейковины
- b) низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз
- c) способность клейковины растягиваться
- d) отсутствие отмываемой клейковины

**62. Ассортиментная фальсификация муки происходит за счет:**

- a) подмены одного сорта муки другим; муки, полученной из одного вида зерна другим
- b) подмешивания непищевых заменителей
- c) использования технологических пищевых добавок

**63. Качественная фальсификация муки происходит за счет:**

- a) частичной или полной замены муки низшего сорта высшим, а также добавления отрубей
- b) добавление других видов муки; добавок непищевых (мела, извести, золы), пищевых (отрубей); введение пищевых добавок — улучшителей муки
- c) оба варианта верны

**64. Вид крупы определяется:**

- a) содержанием доброкачественного ядра
- b) зерновой культурой
- c) размерами крупинки
- d) обработкой ядра зерна

**65. Номер крупы характеризует:**

- a) содержание примесей
- b) содержание доброкачественного ядра
- c) размер крупинки
- d) зерновая культура

**66. Общие признаки ассортиментной идентификации круп:**

- a) цвет и форма
- b) размер крупинки
- c) содержание доброкачественного ядра

**67. Специфические признаки ассортиментной идентификации круп:**

- a) цвет и форма
- b) размер крупинки
- c) содержание доброкачественного ядра

**68. Квалиметрическая идентификация. Идентифицирующими признаками товарного сорта круп служат:**

- a) массовая доля доброкачественного ядра и примесей (сорных, минеральных, испорченных, колотых ядер)
- b) цвет и форма и стекловидность крупинки (для манной крупы)
- c) пожелтевшие зерна (для рисовой крупы)
- d) размер крупинки

**69. ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц**

- a) пшеничная
- b) гороховая



- c) кукурузная
- d) рисовая
- e) перловая

**70. Рис, шлифованный по содержанию доброкачественного ядра подразделяют:**

- a) на экстру, высший, 1,2,3 сорта;
- b) на высший, 1,2,3 сорта;
- c) на высший, 1,2 сорта;
- d) на высший и 1 сорта.

**71. Основной вид фальсификации круп:**

- a) ассортиментная
- b) квалитетическая
- c) количественная

**72. Квалитетическая фальсификация круп:**

- a) пересортица
- b) замена крупы на непищевые заменители (песок, камни)
- c) отруби или примеси колотых, испорченных зерен в количествах, превышающих установленные допустимые отклонения
- d) все ответы верны

**73. Макароны изделия подразделяют на:**

- a) нитевидные, крученые, фигурные
- b) ленточные, звёздчатые, нитевидные
- c) фигурные, звёздчатые, трубчатые
- d) прямые, вытянутые, трубчатые
- e) трубчатые, нитевидные, ленточные

**74. Основными идентифицирующими признаками ассортиментной характеристики макаронных изделий служат:**

- a) форма, цвет и размеры
- b) градации качества
- c) вкус и запах

**75. Идентифицирующие признаки квалитетической идентификации макаронных изделий:**

- a) форма, цвет, размеры, вкус, запах
- b) градации качества
- c) сохранность формы сваренных изделий

## ПЛОДЫ, ОВОЩИ

**76. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной характеристики плодов и овощей:**

- a) анатомо-морфологические свойства (внешний вид – форма, цвет, состояние поверхности, внутреннее строение)
- b) вкус и запах
- c) показатели химического состава

**77. Цвет плодов и овощей зависит от:**

- a) вида
- b) вида, подвида
- c) вида, подвида, сорта
- d) вида, подвида, сорта и степени зрелости
- e) степени зрелости

**78. Специфические идентифицирующие признаки плодов и овощей:**

- a) анатомо-морфологические свойства (внешний вид – форма, цвет, состояние поверхности, внутреннее строение)
- b) вкус и запах, показатели химического состава
- c) внутреннее строение

**79. Химический состав плодов и овощей позволяет идентифицировать группы сортов:**

- a) по назначению (потребительского, производственного)
- b) по состоянию внешних морфологических элементов
- c) для длительного хранения, промпереработки, для реализации
- d) все ответы верны

**80. Доля свободной воды в плодах и овощах составляет:**

- a) 80-90%
- b) 60-80%
- c) 80-95%
- d) 70-80%

**81. Преобладающий элемент (более половины от всех) в плодах и овощах:**

- a) кальций
- b) магний
- c) фосфор
- d) калий

**82. Много витамина С содержится в:**

- a) шиповнике, овощном перце
- b) огурцах, баклажанах
- c) тыкве, арбузах
- d) томатах, мандаринах

**83. Ассортиментная видовая фальсификация плодов и овощей:**

- a) преднамеренное или непреднамеренное неверное указание ботанических (для овощей) или помологических (для плодов) сортов
- b) преднамеренное изменение названия сорта
- c) оба ответа верны

**84. Квалиметрическая фальсификация свежих плодов и овощей:**

- a) пересортица
- b) частичная или полная замена продукции высшей градации качества на низшую
- c) подмешивание или неотбраковка нестандартной продукции при реализации стандартной

**85. К плодам с высоким (15-25%) содержанием сахаров относятся**

- a) лимоны, грейпфруты
- b) яблоки, груши
- c) черешни, апельсины
- d) виноград, бананы

**86. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:**

- a. белки
- b. каротиноиды
- c. хлорофиллы
- d. соланин
- e. пектины

**87. При хранении плотность плодов и овощей:**

- a. снижается
- b. повышается
- c. не изменяется
- d. сначала снижается, затем повышается

**88. Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти, внутри которой пятигнездная камера с семенами**

- a) косточковые
- b) цитрусовые
- c) семечковые
- d) орехоплодные
- e) тропические

**89. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...**

- a. груши, айва,
- b. айва, вишня, черешня

- c. груши, вишня, ирга
- d. вишня, айва, груши

**90. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:**

- a) семечковых
- b) цитрусовых
- c) ягод
- d) косточковых

**91. Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:**

- a. плотности
- b. влажности
- c. объема свободного пространства между отдельными экземплярами
- d. температуры

**92. К плодам богатым йодом относятся:**

- a. фейхоа
- b. хурма
- c. морковь
- d. картофель
- e. слива

**93. К клубнеплодам относятся**

- a) топинамбур, морковь, свекла
- b) картофель, батат, топинамбур
- c) картофель, свекла, редис
- d) морковь, свекла, редис
- e) батат, морковь, свекла

**94. Картофель содержит крахмала**

- a) от 15% до 17%
- b) от 12% до 18%
- c) от 14% до 25%
- d) свыше 22%
- e) от 17% до 30%

**95. Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%**

- a) морковь
- b) редька
- c) капуста
- d) картофель
- e) перец

**96. Красную окраску томатам придает:**

- a) каротин
- b) ликопин
- c) ксантофилл
- d) хлорофилл

**97. Картофель относится к семейству:**

- a) маревых
- b) крестоцветных
- c) пасленовых
- d) зонтичных

**98. Плод томата представляет собой**

- a. однокамерную ягоду
- b. бескамерную ягоду
- c. двух и многокамерную ягоду
- d. плод томата не ягода

**99. Топинамбур относится к группе овощей:**

- a. томатные

- b. корнеплоды
- c. тыквенные
- d. клубнеплоды

**100. Баклажаны относятся к группе овощей:**

- a. томатные
- b. корнеплоды
- c. тыквенные
- d. клубнеплоды

**101. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:**

- a. цитрусовые
- b. хурма
- c. черная смородина
- d. ананасы
- e. яблоки

**102. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:**

- a. моркови
- b. чеснока
- c. лука
- d. картофеля
- e. томата

**103. В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:**

- a. вегетативные
- b. плодовые
- c. стручковые
- d. корнеплоды
- e. корешковые

**104. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...**

- a. кабачки
- b. огурцы
- c. баклажаны
- d. арбузы

**105. Съедобные грибы по пищевой ценности, содержанию ядовитых веществ и степени их устранения подразделяют на:**

- a) 5 групп
- b) 3 класса
- c) 2 типа
- d) 4 категории

**106. К настоящим ягодам относятся:**

- a) виноград, облепиха
- b) малина, ежевика
- c) смородина, крыжовник
- d) облепиха и малина
- e) малина и виноград

**107. Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности**

- a) сложные
- b) настоящие
- c) арбузные
- d) ложные

**108. К ложным ягодам относятся**

- a. виноград, облепиха
- b. малина, ежевика
- c. смородина, крыжовник
- d. земляника, клубника

**109. Характерными признаками созревшего ананаса являются:**

- a) цвет верхнего листочка «султана» - желтый
- b) цвет самого плода от соломенно-желтого до желтого от самого низа до верхнего пучка листьев
- c) кончики сегментов темно-коричневого цвета
- d) все варианты ответов правильные

**110. К костянковым орехам относят:**

- a) грецкие орехи, миндаль, фисташки
- b) фундук, каштан
- c) лещину, фундук
- d) лещину, кедровые орешки

## **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**111. Ассортиментная идентификация молочных товаров осуществляется по показателям:**

- a) органолептическим (внешний вид, консистенция, вкус и запах) и физико-химическим (массовая доля жира и его жирнокислотный состав)
- b) органолептическим, безопасности
- c) физико-химическим (массовая доля жира и его жирнокислотный состав) и микробиологическим

**112. Консистенция молочных продуктов разных подгрупп и видов может быть:**

- a) жидкой, полужидкой, мазеобразной, пенообразной, твердой, порошкообразной
- b) жидкой, твердой, пластичной, упругой
- c) жидкой, мазеобразной, твердой, порошкообразной

**113. К специфичным показателям ассортиментной идентификации относятся:**

- a) относительная плотность (для молока), температура плавления жира (для коровьего масла) внутреннее строение (для мороженого, сливочного масла), рисунок (для сыров), форма и внешний вид корки (для сыров), форма частиц сухого молока.
- b) температура плавления жира, внутренне строение
- c) внутреннее строение

**114. Натуральное молоко имеет плотность от:**

- a) 1,027 до 1,030 г/см<sup>3</sup>
- b) 1,030 до 1,034 г/см<sup>3</sup>
- c) 1,045 до 1,047 г/см<sup>3</sup>

**115. Температура плавления жира применяется для ассортиментной идентификации:**

- a) сметаны, кефира
- b) коровьего масла, мороженого, сгущенного молока
- c) сыра, творога

**116. Квалиметрическая идентификация молочных товаров осуществляется по показателям, регламентированным:**

- a) СанПиНом, Закон РФ «О защите прав потребителей»
- b) нормативными и нормативно-техническими документами (национальными стандартами, СТО и ТУ)
- c) нормативными документами, ТУ

**117. Относительная плотность молока позволяет выявить:**

- a) разбавление обезжиренным молоком
- b) снятие жира
- c) криоскопическую температуру молока

**118. Криоскопическая температура молока это:**

- a) температура застывания
- b) температура затвердевания, при которой вещество переходит из жидкого состояния в твердое при охлаждении
- c) начальная температура замерзания, при котором вода и лед находятся в равновесном состоянии

**119. При разбавлении молока водой криоскопическая температура возрастает, приближаясь к \_\_\_\_\_ °С, т.е. к температуре замерзания воды**

- a) - 0,55
- b) - 0,42

- с) 0,00

**120. Ассортиментная фальсификация молочных товаров осуществляется:**

- а) путем разбавления жидких молочных продуктов водой, частичной заменой молочного жира растительным маслом, замена молочного белка соевым
- б) путем добавления добавок (желатина, пектина, камеди)
- в) путем подмены одного вида молочных продуктов с другим (кефир - заменяется простоквашей), (сливки – высокожирным молоком)
- г) все ответы верны

**121. К квалитетической фальсификации относятся:**

- а) пересортица (сметаны, масла сливочного и сыров)
- б) не стандартная продукция, не отвечающие установленным требованиям
- в) разбавление обезжиренным молоком, снятие жира

**122. Белки молока представлены в основном:**

- а) лецитином
- б) казеином
- в) холестерином
- г) каротином

**123. Кислотность молока и молочных продуктов определяют:**

- а) Рефрактометрическим методом
- б) Методом титрования
- в) Кислотным методом Гербера
- г) Методом Бертрана

**124. Кислотность кефира должна быть:**

- а) 85-130 °Т
- б) 75-100 °Т
- в) 100-130 °Т
- г) 130-180 °Т

**125. В молоко добавляют соду с целью:**

- а) понижения кислотности;
- б) повышения плотности;
- в) увеличения сухого остатка;
- г) для повышения группы чистоты.

**126. Из физико-химических показателей в молоке определяют:**

- а) кислотность, содержание жира, стойкость эмульсии
- б) кислотность, плотность, вязкость, темп. замерзания, содержание жира
- в) кислотность, вязкость, содержание жира
- г) условную вязкость, содержание лактозы

**127. Самым важным показателем свежести молока является:**

- а) плотность, которая измеряется в кг/м<sup>3</sup>
- б) титруемая кислотность, которая выражается в градусах Тернера (°Т)
- в) криоскопическая температура, которая выражается в градусах Цельсия (°С)

**128. Температура плавления молочного жира:**

- а) 27-34 °С
- б) 27-30 °С
- в) 27-32 °С
- г) 27-36 °С

**129. Бактерицидные свойства молока зависят:**

- а) от температуры
- б) от породы скота
- в) от сезона года
- г) от возраста животного

**130. Температура хранения стерилизованного молока, не выше:**

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) 8 °C
- d) 0 °C

**131. По консистенции стерилизованное молоко должно быть:**

- a) однородной жидкостью без осадка
- b) однородной жидкостью без отстоя сливок
- c) однородной жидкостью, вязкой, без хлопьев белка
- d) однородной жидкостью без хлопьев белка и сбившихся комочков жира

**132. Внешний вид и консистенция сливок по ГОСТ:**

- a) однородная жидкость, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка
- b) однородная жидкость, без комочков жира и осадка
- c) однородная жидкость, без отстоя жира и осадка
- d) однородная жидкость, с незначительным отстоем жира, исчезающим при перемешивании

**133. Вкус и запах для сметаны 20% жирности должен быть:**

- a) чистый, кисломолочный, допускается слабо выраженный привкус топленого масла для сметаны из рекомбинированных сливок
- b) чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов
- c) чистый, кисломолочный, допускается наличие слабой горечи в период с ноября по апрель
- d) чистый, кисломолочный со сладковатым привкусом

**134. Для сметаны 20% жирности по ГОСТ внешний вид и консистенция:**

- a) однородная, в меру густая. Допускается наличие единичных пузырьков воздуха
- b) однородная, не достаточно густая, слегка вязкая
- c) однородная, с незначительной крупитчатостью, мучнистая
- d) однородная густая масса с глянцевой поверхностью

**135. Цвет творога по ГОСТ должен быть:**

- a) белый
- b) белый с желтым оттенком
- c) белый или с кремовым оттенком
- d) белый со слегка желтоватым оттенком

**136. При созревании кефира:**

- a) улучшается вкус и консистенция
- b) набухают белки, диспергируется жир
- c) уплотняется сгусток и денатурирует альбумин
- d) нарастает кислотность, коагулирует глобулин

**137. Крестьянское масло содержит жира:**

- a) 62,5 %
- b) 72,5 %
- c) 82,5 %
- d) 92,5 %

**138. Горький вкус в сливочном масле появляется:**

- a) при окислении молочного жира
- b) при разложении лактозы
- c) при развитии дрожжей на поверхности масла
- d) при использовании некачественной соли

**139. Группой чистоты молока определяют:**

- a) механические примеси
- b) отстой белковых частиц
- c) минеральные примеси
- d) комочки жира

**140. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:**

- a) голландский, российский
- b) швейцарский, горноалтайский

- c) колбасный
- d) брынза, сулугуни

**141. Кислотность молока принято выражать в:**

- a) градусах Тернера
- b) градусах Кеттсторфера
- c) градусах Цельсия
- d) кг/м<sup>3</sup>

**142. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:**

- a) по 25-бальной системе
- b) по 20-бальной системе
- c) по 100-бальной системе
- d) не оценивается по бальной системе

**143. К мягким сырам относится:**

- a) голландский
- b) швейцарский
- c) адыгейский
- d) советский

**144. При удалении жира плотность молока:**

- a) снижается незначительно
- b) увеличивается
- c) снижается значительно
- d) не изменяется

**145. Плотность молока характеризует его:**

- a) пищевую ценность
- b) натуральность
- c) нормализацию
- d) механическую загрязненность

**146. Среднее содержание жира в цельном молоке коров. %**

- a) 3,8
- b) 2,5
- c) 3,4
- d) 3,2

**147. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...**

- a) легкой деформацией формы
- b) небольшим количеством воздушных пустот
- c) небольшим количеством не расплавившихся частиц
- d) нарушением целостности упаковки.

**148. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:**

- a) из натурального молока
- b) из нормализованного и восстановленного молока
- c) из рекомбинированного молока
- d) пастеризованное, топленое, стерилизованное
- e) из натурального и топленого
- f) стерилизованное, некомбинированное

**149. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:**

- a) используемое молочное сырье, режим термической обработки
- b) содержание жира и белка
- c) содержание белка, режим термической обработки
- d) способ обработки, кислотность

**150. При разведении молока водой НЕ изменяются его**

- a) кислотность, плотность
- b) содержание сухих веществ, СОМО
- c) содержание белка



- d) содержание жира
- e) группа чистоты

**151. В зависимости от массовой доли жира сметану НЕ подразделяют на:**

- a) нежирную, маложирную, классическую
- b) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую
- c) обезжиренную, маложирную, классическую
- d) жирную
- e) высокожирную

**152. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:**

- a. масло
- b. пахту
- c. обрат
- d. сливки
- e. сыворотку

**153. К кисломолочным продуктам относятся:**

- a) творог и творожные изделия
- b) сыр
- c) сметана
- d) кисломолочные напитки
- e) пахта
- f) сыворотка

**154. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:**

- a) массовая доля жира и белка
- b) кислотность
- c) плотность
- d) температура замерзания
- e) массовая доля СОМО

**155. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:**

- a) сметану
- b) ряженку
- c) топленое молоко
- d) варенец
- e) кефир

## МЯСО

**156. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности мясных товаров относятся в основном показатели:**

- a) органолептические (форма, цвет, вкус, запах, консистенция, внутренне строение)
- b) физико-химические показатели
- c) микробиологические

**157. К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных товаров относятся:**

- a) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом
- b) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов
- c) строение тканей, костей скелета и органов

**158. Квалиметрическая идентификация мясных товаров осуществляется по:**

- a) органолептическим показателям, регламентированным действующими документами (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ)
- b) по общим идентифицирующим признакам, что и при ассортиментной
- c) состоянию поверхности и консистенции
- d) все ответы верны

**159. Прямым идентифицирующим показателем товарного сорта мяса зависит от:**

- a) соотношения и строения мышечных, соединительных и костных тканей в отрубях
- b) состояния поверхности, консистенции в отрубях

- с) состояния упитанности мяса

**160. Средствами информационной идентификации служат:**

- а) производственная, ветеринарная, товароведная маркировка, ТСД
- б) товароведная маркировка
- с) товаросопроводительные документы

**161. По термическому состоянию мясо подразделяют на:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, мороженное, оттаявшее, размороженное, повторно замороженное
- б) парное, охлажденное, замороженное
- с) парное, остывшее, охлажденное

**162. Ассортиментная фальсификация мясных товаров:**

- а) замена одного вида мяса другим, менее ценным в пищевом отношении видом
- б) частичная подмена мяса субпродуктами
- с) оба ответа верны

**163. К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных товаров относятся:**

- а) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом
- б) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов
- с) строение тканей, костей скелета и органов

**164. При квалитетической фальсификации мясных товаров используют:**

- а) заменители-фальсификаторы – вода, различные наполнители
- б) углеводсодержащие продукты (крахмал, пшеничная мука, крупы)
- с) наполнители животного происхождения (костная мука, белковый гидролизат, получаемый путем разваривания костной муки, низкосортного мяса, соединительных тканей, шкурки, а также измельченные субпродукты
- д) все ответы верны

**165. Количественная фальсификация осуществляется:**

- а) уменьшением массы порционных полуфабрикатов или мясных консервов
- б) обвешивание покупателей при отпуске нефасованных, развесных товаров
- с) недовложение ценного сырья – мясной мякоти
- д) добавление воды и других малоценных видов сырья взамен мяса

**166. Информационная фальсификация:**

- а) недостоверная информация об ассортиментной, квалитетической и количественной характеристик
- б) неполная информация об ингредиентах сырья
- с) фальсификация сроков годности путем перемаркирования
- д) все ответы верны

**167. Говядина, говядина молодняка и телятина по упитанности подразделяются на:**

- а) I и II категории
- б) I, II и III категории
- с) II и III категории

**168. Мясо каких животных не подразделяют по полу?**

- а) крупного рогатого скота
- б) свиней
- с) мелкого рогатого скота

**169. Что такое убойный выход?**

- а) отношение живой массы к убойной массе животного
- б) отношение общей массы костей в туше к массе мышечной ткани
- с) отношение убойной массы животного к живой массе

**170. Убойная масса – это:**

- а) масса животного до убоя
- б) масса животного после убоя
- с) отношение убойной массы к живой массе
- д) масса разделанной мясной туши без шкуры, головы, нижних частей конечностей и внутренних органов

**171. Охлажденное мясо имеет температуру –**

- a) 0 - 4 °C
- b) 8 - 12 °C
- c) -4...-6 °C
- d) не выше 10-14 °C

**172. Каким считается мясо с температурой в толще мышцы от 0 до 4 °C?**

- a) остывшим
- b) парным
- c) охлажденным
- d) подмороженным

**173. Говядину лучшего качества получают от животных –**

- a) мясных пород
- b) мясомолочных пород
- c) молочных пород
- d) молочно-мясных

**174. Какие мышцы наиболее ценные в пищевом отношении?**

- a) поперечнополосатые
- b) гладкие мышцы
- c) сердечная мышечная ткань
- d) в зависимости от возраста животного

**175. В мясе, каких животных содержится больше воды?**

- a) молодых
- b) старых
- c) хорошо откормленных

**176. Какое мясо обладает более высокой пищевой ценностью?**

- a) парное
- b) окоченевшее
- c) созревшее
- d) размороженное

**177. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание**

- a) полноценных белков
- b) жира
- c) минеральных веществ и витаминов

**178. В зависимости от упитанности и качества послеубойной обработки тушки птиц делят –**

- a) на две категории
- b) на три категории
- c) тушки птиц на категории не делят
- d) в зависимости от вида и возраста птицы

**179. По способу технологической обработки тушки птицы бывают –**

- a) потрошенные и полупотрошенные
- b) полупотрошенные, потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов
- c) непотрошенные, полупотрошенные и потрошенные
- d) потрошенные механически и вручную

**180. Как классифицируют мясо птицы по термическому состоянию?**

- a) парное, остывшее и охлажденное
- b) остывшее не выше 25 °C, охлажденное -2 - +4 °C, мороженое
- c) только охлажденное и мороженое
- d) аналогично мясу убойных животных

**181. Какой максимальный срок хранения мяса птицы?**

- a) 10 - 12 мес.
- b) 1,5 – 3 мес.
- c) не более 6 мес.
- d) до 2 лет

**182. Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем у исходного сырья –**

- a) да
- b) нет
- c) в зависимости от вида мяса
- d) да, только у сырокопченых изделий

**183. Наибольшим сроком хранения отличаются колбасы –**

- a) сырокопченые
- b) полукопченые
- c) варено-копченые
- d) ливерные

**184. Допускается ли наличие в колбасном фарше пожелтевшего жира?**

- a) нет
- b) да, в зависимости от сорта колбас
- c) да, только в вареных колбасах
- d) да, но не более 33 % общего количества жира

**185. Что такое «бланшировка» мяса?**

- a) отделение от мяса костей и грубой соединительной ткани
- b) кратковременная варка
- c) процесс перемешивания фарша при производстве колбас
- d) процесс измельчения мяса

**186. Какие полуфабрикаты характеризуются наименьшими сроками хранения?**

- a) натуральные мелкокусковые
- b) панированные
- c) мясной фарш
- d) порционные

**187. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:**

- a) окоченения
- b) созревания
- c) автолиза
- d) глубокого автолиза

**188. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:**

- a) полутушах и четвертинах
- b) тушах и полутушах
- c) тушах, полутушах и четвертинах
- d) в тушах

**189. Штамп видовой принадлежности ставится на:**

- a) конину, верблюжатику, крольчатину
- b) конину, козлятину, крольчатину
- c) верблюжатику, козлятину, оленину
- d) конину, верблюжатику, оленину

**190. Пельмени хранят при температуре...°С**

- a) -5...-10
- b) 0...-10
- c) не выше -5
- d) не выше -10

**191. Наименьшее количество влаги содержится в:**

- a) полукопченых колбасах
- b) мясных хлебах
- c) кровяных колбасах
- d) зельцах и студнях

**192. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:**

- a) направляют на промпереработку

- b) утилизируют
- c) выпускают без ограничений
- d) выпускают с понижением сортности

**193. Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:**

- a) в полутушах и четвертинах
- b) в тушах и полутушах
- c) в тушах, полутушах и четвертинах
- d) в тушах

**194. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:**

- a) степени обескровливания
- b) категории упитанности
- c) термического состояния
- d) возраста животного
- e) пола животного

**195. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...**

- a) активным подтеком
- b) раскатытым швом
- c) физическим бомбажем
- d) сульфидной коррозией
- e) пассивным подтеком

**196. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:**

- a) упитанности
- b) качества технологической обработки
- c) термического состояния
- d) степени свежести
- e) массы

**197. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:**

- a) физический бомбаж
- b) химический бомбаж
- c) герметический легковес
- d) подтёк

**198. К субпродуктам 1 категории относятся:**

- a) говяжьи головы, мозги, вымя
- b) мясная обрезь, легкие, язык
- c) язык, печень, почки
- d) диафрагма, калтыки, язык, сердце
- e) сердце, почки, мозги

**199. Диетическим является мясо:**

- a) кур
- b) нутрий
- c) индеек
- d) цесарок
- e) гусей

**200. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...**

- a) соответствия требованиям промышленной стерильности
- b) присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
- c) массовой доли влаги
- d) остаточной активности тканевых ферментов мяса
- e) массовой доли поваренной соли

**201. При производстве мясных консервов не рекомендуется использовать**

- a) мясо молодняка
- b) охлажденное мясо
- c) замороженное
- d) парное.

**202. Существенным отличием производства сосисок и сарделек состоит в том, что:**

- a) посоленное мясо не выдерживают при определенной температуре
- b) не производят предварительную обжарку изделий
- c) после варки изделия не охлаждают под душем
- d) окончательное приготовление фарша производят в куттере, а перемешивание в фаршемешалке не производится

**203. С какой целью в колбасные изделия добавляют нитрит натрия?**

- a) для повышения стойкости при хранении
- b) для улучшения вкусовых свойств
- c) для придания продукту необходимой окраски
- d) для повышения влагосвязывающей способности фарша.

**204. На сколько сортов подразделяют полукопченые колбасы?**

- a) высший, 1-й и 2-й
- b) только 1-й и 2-ой
- c) высший, 1-й, 2-й, 3-й
- d) высший и 1-й

**205. Что такое «штриковка»?**

- a) наполнение фаршем оболочек при производстве колбас
- b) прокалывание оболочек колбас для удаления воздуха
- c) перевязывание батонов колбас шпагатом
- d) процесс подвешивания батонов при обжарке

**206. Какие колбасы имеют характерную серую окраску фарша?**

- a) сырокопченые
- b) варено-копченые
- c) фаршированные
- d) ливерные

**207. Какие из перечисленных дефектов колбас являются допустимыми?**

- a) серые пятна, крупные пустоты, рыхлый фарш
- b) небрежная вязка, видимые пустоты размером 1-2 мм
- c) небольшие загрязнения жиром и сажой, незначительные деформированные батоны
- d) лопнувшие и поломанные батон, концы которых не защищены и не обернуты бумагой

**208. Что такое «осадка» колбасных изделий?**

- a) наполнение оболочек фаршем под давлением
- b) деформирование батонов при неправильном хранении
- c) выдержка батонов с целью уплотнения фарша
- d) прокалывание оболочки для удаления пузырьков воздуха

**209. К воздействию микроорганизмов более устойчивы оболочки колбас**

- a) искусственные (с естественными добавками – коллагенная, целлюлозная и фиброзная)
- b) натуральные (из органов скота)
- c) синтетические (из полиамида, пропилена и др.)

**210. Допускаются ли к хранению консервные банки с помятостью на закаточном или продольном шве?**

- a) нет
- b) да, при соблюдении режима хранения
- c) да, если не выявлено признаков вытекания содержимого
- d) в зависимости от расположения банки при хранении

## **ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ**

**211. К общим идентифицирующим признакам жидких растительных масел относятся:**

- a) цвет, вкус и запах, массовая доля жира и жирнокислотный состав
- b) степень прозрачности, наличие или отсутствие осадка, массовая доля витамина Е
- c) показатель преломления, цветное, кислотное число, массовая доля воды и летучих веществ, нежировых примесей
- d) все ответы верны

**212. Желтый цвет в жирах обусловлен наличием в них природного:**

- a) ликопина
- b) каротина
- c) флювоноида

**213. К общим идентифицирующим признакам для животных жиров относят:**

- a) температуры плавления и застывания, консистенцию, прозрачность жира в расплавленном виде
- b) массовая доля жира и жирнокислотный состав
- c) показатель преломления, цветное, кислотное число, массовая доля воды и летучих веществ, нежировых примесей

**214. К общим идентифицирующим признакам для майонеза относят:**

- a) массовая доля белка, стойкость эмульсии, консистенция
- b) цвет, вкус и запах, массовая доля жира и жирнокислотный состав.
- c) показатель преломления, цветное, кислотное число, массовая доля воды и летучих веществ, нежировых примесей

**215. Способы очистки и рафинации масла:**

- a) физические (отстаивание, центрифугирование, фильтрование)
- b) химические (гидратация, щелочная рафинация и др.)
- c) физико-химические (отбеливание, дезодорация и др.)
- d) все ответы верны

**216. Для чего рафинируют масло?**

- a) для увеличения срока годности
- b) для предотвращения выпадения осадка
- c) для удаления запаха и придания нейтрального вкуса
- d) все ответы верны

**217. В чем может заключаться потенциальный вред рафинации?**

- a) При нагревании некоторых масел (например, при дезодорации), жирные кислоты, входящие в состав, меняют свою конфигурацию и превращаются в трансжиры. Рафинированное масло может содержать в своем составе до 25% трансжиров
- b) В рафинированном масле почти нет витаминов и полезных веществ;
- c) В рафинированном масле могут остаться частицы сорбентов и щелочей, при помощи которых производилась рафинация
- d) Все ответы верны

**218. Трансжиры это -**

- a) жиры с измененной химической формулой. В таком виде они могут приводить к различным заболеваниям
- b) сложные органические соединения, которые являются источником энергии для организма человека
- c) сложные эфиры, образованные глицерином и высшими одноосновными карбоновыми кислотами (жирными кислотами)

**219. Как образуются трансжиры?**

- a) при обработке масла раствором щелочи
- b) в результате нагревания и процесса гидрогенизации масел (увеличение стойкости к окислению и/или изменению температуры плавления масла, путем уменьшения ненасыщенности)
- c) при отбеливании (смешивание природным сорбентом (отбеливающие глины и минералы) и фильтрации его

**220. Квалиметрическая фальсификация всех подгрупп пищевых жиров производится путем:**

- a) использования некачественного сырья (с прогоркшим жиром, для масличных семян –с повреждением сельхозвредителями, испорченных и т.п.)
- b) нарушения технологического режима производства и изменения рецептуры путем замены высокоценных дорогих компонентов (оливкового, сливочного масла, молока, ячного порошка и т.п.) на менее ценные, но дешевые продукты (крахмал – для майонеза, рапсовое, соевое масло, воду и т.п.)
- c) пересортицы
- d) все ответы верны

**221. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:**

- a) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
- b) тунговое, льняное, хлопковое
- c) оливковое, кукурузное, подсолнечное
- d) горчичное, рапсовое, соевое

**222. Товарный сорт жира определяется.....числом:**

- a) кислотным
- b) перекисным
- c) йодным
- d) омыления

**223. К животным жирам относятся:**

- a) растительные масла
- b) бараний, говяжий, свиной
- c) кулинарный
- d) топленые смеси
- e) костный, сборный

**224. Растительные масла получают способами:**

- a) прессовым
- b) вытопкой
- c) гидрогенизацией
- d) экстракцией
- e) фильтрацией

**225. Саломасы (твёрдый жир, получаемый в промышленности путём гидрогенизации жидких жиров, в основном растительных масел) являются основным сырьем для производства:**

- a) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
- b) майонеза, спреда, мыло
- c) топленых жиров, маргарина
- d) мыла, кондитерских жиров

**226. Рафинация растительных масел НЕ включает следующие операции:**

- a) фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация
- b) насыщение водородом
- c) отбеливание
- d) дезодарация

**227. В зависимости от состава сырья спреда и топленые смеси подразделяются на подгруппы:**

- a) сливочные
- b) растительные
- c) сливочно-растительные
- d) растительно-сливочные
- e) растительно-жировые
- f) кулинарные

**228. Холестерин содержится в:**

- a) растительных маслах
- b) касторовом масле
- c) рыбьем жире
- d) животных жирах

**229. В зависимости от вида рафинации вырабатывают масла:**

- a) салатные, гидратационные
- b) отбеленные, сульфитированные
- c) рафинированные, нейтрализованные
- d) нерафинированные, рафинированные

**230. В зависимости от массовой доли жира маргарин подразделяют на:**

- a) высокожирный, среднежирный, низкожирный
- b) высококалорийный, среднекалорийный, низкожирный
- c) высококалорийный, среднекалорийный, низкокалорийный
- d) высокожирный, с пониженной жирностью, низкокалорийный



## РЫБА И РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

**231. К общим и специфичным идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности рыбных товаров относятся:**

- a) органолептические показатели (форма, цвет, вкус и запах, консистенция, которые позволяют определить подгруппу и вид рыбных товаров
- b) размер, анатомо-морфологические свойства (признаки), массовую долю воды, соли и жира
- c) оба ответа верны

**232. По содержанию жира рыбу подразделяют на \_\_\_\_\_ группы:**

- a) 2 (средней жирности, жирные)
- b) 3 (средней жирности, жирные, особо жирные)
- c) 4 (тощие, средней жирности, жирные, особо жирные)

**233. К общим показателям квалитетической идентификации рыбных товаров относятся:**

- a) внешний вид (форма, окраска, вкус и запах, состояние поверхности рыбных товаров, цвет, консистенция
- b) анатомо-морфологические свойства рыб (тканевый состав и их структура, наличие и строение определенных органов (головы, внутренностей, плавников, чешуи и т.п.)
- c) массовая доля воды, поваренной соли.

**234. К специфичным признакам квалитетической идентификации рыбных товаров относятся:**

- a) паразитологические показатели (наличие паразитофауны (гельминты, простейшие, паразитические ракообразные и пиявки)).
- b) равномерность прокопчения у рыбных товаров
- c) физико-химические показатели, предусмотренные стандартами и ту на определенные виды рыбных товаров (массовая доля соли и жира)
- d) все ответы верны

**235. При квалитетической идентификации консервов и пресервов применяются показатели:**

- a) соотношение рыбы и бульона (или соуса, желе, заливки)
- b) соотношение рыбы и нерыбных компонентов
- c) микробиологические показатели
- d) все ответы верны

**236. Наиболее часто фальсифицируемые рыбы семейства:**

- a) тресковые
- b) карповые
- c) лососевые
- d) осетровые
- e) окуневые
- f) сельдевые

**237. Распространенный способ фальсификации живой рыбы:**

- a) замена ее снулой или вялой, больной рыбой
- b) по массе, так как она подразделяется на отборную, среднюю и мелкую
- c) видовая фальсификация (выдача менее ценных видов рыбы за более ценные)
- d) все ответы верны

**238. В соответствии со стандартом рыбу подразделяют:**

- a) по длине
- b) по ширине
- c) по обхвату
- d) по длине и ширине

**239. Один из основных факторов, обеспечивающих успех транспортировки живой рыбы:**

- a) температурный режим
- b) время года
- c) вид транспорта
- d) продолжительность перевозки

**240. При оценке качества охлажденной рыбы пробу варкой**

- a) не проводят

- b) проводят в спорных случаях
- c) проводят всегда
- d) проводят по инициативе эксперта

**241. В охлажденном виде в торговую сеть поступает рыба**

- a) в неразделанном виде
- b) потрошенная обезглавленная
- c) потрошенная не обезглавленная
- d) верны все варианты

**242. Рыбу целесообразней замораживать до:**

- a)  $-10^{\circ}\text{C}$
- b)  $-15^{\circ}\text{C}$
- c)  $-20 - 30^{\circ}\text{C}$
- d)  $-30 - 40^{\circ}\text{C}$

**243. Скорость замораживания рыбы зависит**

- a) от химического состава мяса рыбы
- b) от размера рыбы
- c) от массы рыбы
- d) от размера блок- формы

**244. Скорость просаливания, какой рыбы больше**

- a) у разделанной
- b) у неразделанной
- c) одинаково в обоих случаях
- d) не зависит от разделки

**245. Скорость просаливания рыбы увеличивается**

- a) с повышением температуры
- b) с понижением температуры
- c) при постоянной температуре
- d) не зависит от температуры

**246. Основным процессом консервного производства является**

- a) пастеризация
- b) стерилизация
- c) УФ – облучение
- d) все варианты

**247. Зернистую осетровую икру готовят**

- a) из крепкого зерна путем посола, сухой солью
- b) из слабого зерна путём посола сухой солью
- c) из крепкого зерна путем посола в солевом растворе
- d) из крепкого зерна с добавлением консервантов.

**248. Зернистая икра осетровых рыб готовится**

- a) из любой рыбы
- b) из охлажденной рыбы
- c) только из живой рыбы
- d) нет верных ответов

**249. При продаже в живом виде самыми выносливыми являются:**

- a) чехонь, сельдь
- b) карп, сазан
- c) судак, налим
- d) окунь, форель

**250. Охлажденная рыба имеет температуру в толще мускульной ткани:**

- a) не выше  $5^{\circ}\text{C}$
- b)  $-4^{\circ}\text{C}$
- c)  $-6^{\circ}\text{C}$
- d)  $-18^{\circ}\text{C}$

**251. Зерна какой икры самые мелкие?**

- a) форелевой
- b) белужьей
- c) осетровой

**252. К внешним дефектам рыбных консервов относятся:**

- a) сползание кожицы
- b) разваренность
- c) птичка (деформация крышки или доньшка банки в виде уголков у закаточного шва)
- d) плесневение

**253. С целью повышения стойкости пресервов в банки добавляют:**

- a) соль
- b) сахар
- c) уксусную кислоту
- d) антисептик (бензойнокислый натрий, не более 2.6 г на 1 кг продукта)

**254. Для копчения рекомендуется применять топливо влажностью:**

- a) 20-25 %
- b) 25-35%
- c) не менее 50 %
- d) не менее 60 %

**255. Содержание бензойнокислого натрия в пресервах не должно превышать:**

- a) 1г на 100 г рыбы
- b) 0,5 г на 100 г рыбы
- c) 2,5 г на 1кг продукта

## **САХАР**

**256. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации сахара:**

- a) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и воды, растворимость в воде
- b) структура и консистенция сахара разных видов и подвидов
- c) запах и цвет

**257. Специфичные идентифицирующие показатели ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара:**

- a) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и воды, растворимость в воде
- b) форма кусочков (сахара-рафинада), структура и консистенция сахара разных видов и подвидов, крепость для кускового сахара-рафинада, размер частиц кусочков или кристаллов, цветность для нерафинированного сахара-песка
- c) массовая доля сахарозы, растворимость в воде

**258. Нерафинированный сахар-песок содержит сахарозы, %, не менее:**

- a) 98,85
- b) 99,55
- c) 99,75
- d) 99,95

**259. Хранят сахар – песок при относительной влажности воздуха, не выше:**

- a) 70 %
- b) 75 %
- c) 80 %
- d) 85 %

**260. Способы ассортиментной фальсификации сахара:**

- a) частичная или полная замена рафинированного сахарного песка на нерафинированный
- b) частичная замена на другие пищевые продукты (мука, манная крупа)
- c) частичная замена непродовольственными товарами (мел, алебастр, гипс, известь, песок)
- d) все ответы верны

**261. Квалиметрическая фальсификация сахарного песка:**

- a) увлажнение

- b) наличие посторонних примесей
- c) отсутствие блеска и сыпучести сахарного песка
- d) все ответы верны

## МЕД

**262. К специфичным идентифицирующим признакам для ассортиментной характеристики подвидов меда относятся:**

- a) наличие или отсутствие цветочной пыльцы, ее внешний вид, соотношение фруктозы и глюкозы, pH среды
- b) массовая доля моносахаров (фруктоза и глюкоза)
- c) прозрачность, консистенция

**263. В химический состав меда входит:**

- a) сахароза до 40 %, глюкоза до 39 %
- b) фруктоза до 22 %, сахароза до 50 %
- c) фруктоза до 30 %, галактоза до 40 %
- d) глюкоза до 41 %, фруктоза до 44 %

**264. Падевый мед получают из:**

- a) смолы деревьев
- b) экскрементов тли, червецов, ос
- c) нектара цветов (вереска, кедра, ели)
- d) нектара цветов (яблони, тополя) и экскрементов насекомых

**265. Лучшими видами цветочного меда по вкусу и аромату являются:**

- a) хлопчатниковый, вересковый, белоакациевый
- b) подсолнечниковый, рапсовый, горчичный
- c) липовый, донниковый, клеверный
- d) липовый, яблочный, арбузный

**266. Монофлерный - это мед, полученный из**

- a) нектара цветов одного медоноса
- b) сладкой жидкости, выделяемой тлями
- c) сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда
- d) смеси цветочного и падевого меда

**267. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:**

- a) появление темного слоя на поверхности
- b) потемнение меда
- c) брожение
- d) невыраженный аромат

**268. Ассортиментная фальсификация меда:**

- a) частичная замена пищевыми заменителями (мука, манная крупа, крахмал, сахарный сироп, крахмальная или глюкозная патока, желатин, падевый или искусственный мед, добавляемый в цветочный, вода)
- b) частичная непищевыми заменителями (мел, гипс, известь, алебастр, древесные опилки)
- c) частичная замена нового меда старым
- d) все ответы верны

## ШОКОЛАД

**269. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий:**

- a) органолептические показатели: внешний вид (цвет, форма, состояние поверхности), вкус и запах, внутреннее строение (вид на разрезе, разломе, пористость, промес и т.п.) или структура.
- b) массовая доля общего сахара
- c) жирнокислотный состав

**270. Основным сырьем для шоколада служит:**

- a) сахар, какао-масло, какао-тертое
- b) какаовелла, какао-масло, сахар

- c) сахар, какао-тертое, сливки
- d) сахарная пудра, какао-тертое, сливочное масло

**271. Конширование - это обработка шоколадной массы:**

- a) охлаждение до 30 °С в течении 10 часов
- b) перемешивание при 55 °С в течение 5 часов
- c) взбалтывание в течение 1-3 суток при 45- 70 °С
- d) подогрев и механическая обработка при 65 °С в течение 12 часов.

**272. Жировое поседение шоколада появляется при:**

- a) нарушении режимов хранения
- b) нарушении процесса конширования
- c) нарушении процесса гомогенизации
- d) нарушении процесса темперирования

**273. Сахарное поседение шоколада происходит:**

- a) при внесении сахара свыше нормы
- b) при несоблюдении режимов гомогенизации
- c) из-за резких колебаний температуры при хранении
- d) при хранении шоколада под прямыми солнечными лучами

**274. В рецептуру белого шоколада входит:**

- a) какао тертое, какао порошок, молоко
- b) какао-масло, какао порошок, молоко
- c) какао – масло, сахар, сухое молоко
- d) какао- тертое, сахар, молоко сухое

**275. Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к**

- a) фруктово-ягодному резному
- b) пату
- c) желейному резному
- d) желейному формовому

**276. В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на:**

- a) сахарными и медовые
- b) шоколадные и сдобные
- c) затяжные и песочные
- d) сырцовые (без заварки муки) и заварные (с заваркой муки)

**277. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:**

- a) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
- b) леденцовую и с начинками
- c) открытую и завернутую
- d) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками

**278. Корпуса конфет формуют следующими способами:**

- a) обкатка и шлифование
- b) формование, нарезывание, отсадка
- c) дражирование, формирование центров кристаллизации
- d) уваривание составных частей или их перетирание

**279. В рецептуру халвы входят:**

- a) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
- b) ореховая конфетная масса и белок
- c) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
- d) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

**280. Допустимыми дефектами шоколада являются:**

- a) мажущая консистенция
- b) сахарное поседение
- c) незначительное повреждение шоколадной молью
- d) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

**281. Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу**

- a) ирисной крошки
- b) желатина
- c) соевого молока
- d) меда

**282. Консистенция халвы должна быть:**

- a) волокнисто-слоистая
- b) однородная
- c) хрупкая
- d) рассыпчатая

**283. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...**

- a) сахара-песка
- b) сахара-рафинада
- c) сахара для промышленной переработки
- d) сахарозы

**284. В зависимости от технологии производства шоколад различают:**

- a) обыкновенный с добавлениями
- b) с начинками
- c) десертный
- d) пористый

**285. В крекер вводят следующие вкусовые добавки:**

- a) сахар
- b) мед
- c) лук
- d) соль
- e) перец

**286. Срок хранения карамели зависит от:**

- a) температурно-влажностного режима
- b) вида начинки
- c) кислотности
- d) массовой доли общей золы
- e) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

**287. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы НЕ подразделяются на следующие группы:**

- a) сырцовые
- b) заварные
- c) приготовленные на дрожжах
- d) приготовленные на химических разрыхлителях
- e) приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей

**288. К восточным сладостям типа карамели НЕ относятся:**

- a) козинаки
- b) миндаль в сахаре
- c) халва

**289. Причиной дефекта «закал» у тортов является**

- a) нарушение рецептуры
- b) нарушение температурного режима хранения
- c) нарушение влажностного режима хранения
- d) нарушение температурного режима выпекания
- e) частое механическое воздействие после выпекания

**290. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:**

- a) обжаренных орехов
- b) обжаренных масличных семян
- c) взорванных круп
- d) зерен какао

- е) зерен кофе

## **ЧАЙ**

### **291. К общим идентифицирующим признакам чая относят:**

- a) характерные форму, размер и анатомическое строение листа (для листового чая);
- b) специфический вкус и аромат настоя
- c) высокое содержание в составе водорастворимых экстрактивных веществ алкалоидов (кофеина, теобромину, теофиллина и др.) и фенольных соединений (танина, катехина, фенолкарбоновых кислот и др.)
- d) все ответы верны

### **292. Формирование специфичных идентифицирующих признаков происходит в процессе:**

- a) технологической обработки чайного листа (завяливания или фиксации, скручивания, ферментации для некоторых видов чая, сортировки и др.)
- b) измельчения и скручивания завяленного чайного листа
- c) сушки при высокой температуре в печи

### **293. Ассортиментная идентификация чая:**

- a) установление природы чайного сырья
- b) определение географической принадлежности по месту произрастания: индийский, цейлонский, китайский, грузинский и т.д.
- c) подтверждение основных классификационных признаков, определяющих ассортиментную принадлежность чая и указанных в маркировке
- d) подтверждение подлинности марочного наименования (если оно указано)
- e) все ответы верны.

### **294. По технологии переработки различают чай:**

- a) байховый (рассыпной): черный (ферментированный), зеленый (не ферментированный), желтый и красный (частично ферментированные)
- b) прессованный: кирпичный зеленый, плиточный черный и зеленый, таблетированный черный
- c) экстрагированный (быстрорастворимый): концентрированные жидкие и сухие экстракты черного и зеленого чая
- d) все ответы верны

### **295. Способы квалитетической фальсификации чая:**

- a) недостоверное указание товарного сорта чая
- b) замена листового чая на мелкий
- c) реализация чая с истекшим сроком годности (перемаркировка, перефасовка)
- d) все ответы верны

### **296. Способы количественной фальсификации чая:**

- a) недовес или отклонение фактической массы нетто от указанного в маркировке значения сверх допустимой нормы
- b) увеличение массы чая за счет поглощения им паров влаги (при реализации чая в «развес»)
- c) недовложение пакетиков чая для разовой заварки в групповую упаковку
- d) все ответы верны

### **297. Называют торговые сорта чая:**

- a) по преобладанию в купаже смеси, с указанием сорта
- b) по стране – изготовителю, с указанием сорта
- c) по месту выращивания, с указанием сорта
- d) по стране-фасовщику, с указанием сорта

### **298. По химическому составу ближе к чайному листу:**

- a) желтый чай
- b) красный чай
- c) зеленый чай
- d) черный чай

### **299. Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая**

- a) ферментация
- b) скручивание

- c) сушка
- d) сортировка
- e) заваливание

**300. Черный цвет типса чая получается:**

- a) при чрезмерном заваливании
- b) при чрезмерном скручивании
- c) при излишней ферментации
- d) при излишней сушке

## КОФЕ

**301. Идентифицирующие признаки кофе:**

- a) анатомо-морфологические свойства (для целых кофейных зерен)
- b) органолептические показатели
- c) специфичный физико-химический состав
- d) все ответы верны

**302. Ассортиментная идентификация кофе:**

- a) подтверждение природы продукта (анатомо-морфологические признаки: форма, размер, цвет, состояние поверхности, внешнее и внутреннее строение кофейного зерна (вид на разрезе))
- b) принадлежность к определённому ботаническому виду
- c) принадлежность торговому наименованию (сорт) (определяется специфическими вкусоароматическими свойствами)
- d) все ответы верны

**303. Какие виды кофе бывают:**

- a) либерика
- b) арабика
- c) робуста
- d) эксцельза
- e) все ответы верны

**304. Твердость зерна кофе зависит от:**

- a) размера зерна
- b) высоты расположения кофейной плантации над уровнем моря
- c) состава и степени обжаривания

**305. В зависимости от степени обжаривания согласно российскому стандарту различают:**

- a) среднеобжаренный, темнообжаренный
- b) светлообжаренный, среднеобжаренный, высшей степени обжаривания
- c) светлообжаренный, среднеобжаренный, темнообжаренный, высшей степени обжаривания

**306. При обжарке кофейных зерен их масса:**

- a) уменьшается
- b) остается без изменений
- c) значительно увеличивается
- d) увеличивается не значительно

**307. Крупность помола кофе влияет на:**

- a) экстрактивность
- b) вкус
- c) аромат
- d) ни на что не влияет

**308. О степени натуральности кофе судят:**

- a) по массовой доле кофеина
- b) по массовой доле экстрактивных веществ
- c) по полной растворимости в холодной и горячей воде
- d) по массовой доле влаги

**309. По вкусовым качествам кофе делится:**

- a) на 3 категории



- b) на 4 категории
- c) на 5 категорий
- d) на 8 классов

**310. Влажность сырого кофе должна быть:**

- a) 12 %
- b) 18 %
- c) 23 %
- d) 27 %

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**311. Безалкогольные напитки – это напитки с объемной долей этилового спирта не более:**

- a) 0,5 %
- b) 0,1 %
- c) 0,15 %
- d) 0,9 %

**312. К безалкогольным напиткам относят:**

- a) сиропы, экстракты, концентраты
- b) соки, квасы, квасные напитки, вода минеральная и питьевая
- c) напитки незаконченного спиртового брожения
- d) все ответы верны

**313. Основным идентифицирующим признаком ассортиментной принадлежности к сиропам, экстрактам, концентратам является:**

- a) высокая массовая доля сухих веществ
- b) однородная сыпучая консистенция (без признаков слеживания и комкования) для порошкообразных концентратов
- c) органолептические свойства (цвет, вкус и аромат сиропов, экстрактов и концентратов)
- d) все ответы верны

**314. При квалитетической идентификации безалкогольных напитков определяют:**

- a) массовую долю сухих веществ и кислотность
- b) наличие красителей, консервантов, подсластителей
- c) органолептические показатели

**315. Безалкогольные напитки, готовые к употреблению, в зависимости от используемого сырья, технологии изготовления и назначения подразделяют на:**

- a) соки плодово-ягодные и овощные
- b) сокосодержащие напитки
- c) напитки на зерновом, пряноароматическом растительном сырье
- d) на ароматизаторах
- e) напитки брожения
- f) напитки специального назначения
- g) столовые воды
- h) все ответы верны

**316. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:**

- a) гидрокарбонатные
- b) хлоридные
- c) сульфатные
- d) гидроксидные
- e) сульфидные

**317. Безалкогольные напитки подразделяют на виды:**

- a) жидкие
- b) сухие
- c) порошкообразные

**318. Жидкие напитки подразделяются на:**

- a) прозрачные
- b) замутненные

- c) сиропы
- d) все ответы верны

**319. Жидкие напитки по степени насыщения двуокиси углерода подразделяют на:**

- a) сильногазированные, слабогазированные, негазированные
- b) среднегазированные, слабогазированные, негазированные
- c) сильногазированные, среднегазированные, слабогазированные, негазированные

**320. Жидкие напитки по способу обработки подразделяют на:**

- a) пастеризованные и непастеризованные
- b) напитки с применением консервантов и напитки без применения консервантов
- c) напитки холодного розлива и напитки горячего розлива
- d) все ответы верны

## СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

### 1.

#### ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ

##### ЗАДАЧА 1.1.

В магазин ООО "Вектор" поступили макаронные изделия, фасованные в полимерные пакеты по 0,5 кг, изготовленные ОАО "Шамхалхлебопродукт", п. Тюбе, на маркировке продукции указано, фигурные макаронные изделия *Гр. А, Кл. 1*, изготовлены из муки из мягкой пшеницы. Остальная информация указана в соответствии с ГОСТ Р 51074-97.

При проверке качества установлено: изделия в виде изогнутых трубок с прямым срезом, длиной 2,5-3 см по внешней кривой, форма сечения рифленая, диаметр 5,7-6,0 мм.

Цвет изделий - однотонный с желтоватым оттенком. Поверхность слегка шероховатая. Вкус и запах свойственные данному виду изделий.

После варки изделия не теряли форму, не склеивались между собой. Бульон после варки мутный. Массовая доля деформированных изделий 1,2 %, массовая доля крошки - 2,5 %.

По имеющим сведениям, произведите идентификацию продукции, установите группу, тип, подтип макаронных изделий, соответствие продукции требованиям стандарта. Имеет ли место фальсификация товара? Вид фальсификации?

##### ЗАДАЧА 1.2.

При проверке работы магазина "Восход", г. Махачкала Госторгинспекцией установлено, что макаронные изделия - вермишель длинная весовая гр. **В**, кл. **1** имеет однородный цвет, гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные макаронным изделиям, содержание крошки составляет 16,5 %; ракушки гр. **В**, кл. **1** фасованные в полимерные пакеты по 0,5 кг имеют среднюю массу 10 пакетов 480 г, при влажности 13 %.

Провести идентификацию макаронных изделий и определить наличие фальсификации, ее виды и способы.

##### ЗАДАЧА 1.3.

В магазин "Пятерочка" поступили макаронные изделия, расфасованные в полиэтиленовые пакеты по 600 г, на упаковке имеется следующая информация: рожки, изготовитель ОАО "Русский продукт", Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, тел., товарный знак, масса нетто, информация о пищевой и энергетической ценности, способ приготовления, дата выработки, срок хранения, ГОСТ 875 - 92, знак соответствия.

При проверке качества продукции установлено:

- цвет изделий однотонный с сероватым оттенком;

- поверхность - слегка шероховатая;
- форма - прямые трубки с прямым срезом длиной 3,5-4 см и диаметром 6,0-6,5;
- после варки изделия не теряют форму, не склеиваются между собой;
- содержание деформированных изделий - 3,0 %, крошки - 3,5 %, прочность 3,5 Н.

Провести идентификацию продукции, определить наличие фальсификации, ее виды.

#### ЗАДАЧА 1.4

При приемке партии риса, шлифованного установлено: вкус, и запах свойственные рисовой крупе, содержание дробленых ядер - 9,8%, пожелтевших 4,2%, ядер с красными полосками 1,5 %, нешелушенных зерен 0,2 %, сорная примесь 0,1 %, в пробе имеются мертвые вредители хлебных запасов (жуки) - 10 экземпляров на 1 кг.

Провести идентификацию продукции по имеющимся сведениям. Определить содержание доброкачественного ядра, сорт крупы.

Имеет ли место фальсификация продукции, если по документам рис, шлифованный первого сорта.

#### ЗАДАЧА 1.5

В магазине "Янтарь" на реализации находилась партия крупы гречневой. При проверке магазина инспектором Госторгинспекции установлено, на ценнике указано: крупа гречневая 1 сорта быстрорастворимая. При проведении экспертизы крупы установлено: цвет крупы кремовый с желтоватым: оттенком, вкус и запах свойственные гречневой крупе, содержание нешелушенных зерен 0,2 %, колотых ядер 2,8 %, сорной примеси 0,2 %, время варки (развариваемость) - 28 мин.

Провести идентификацию по имеющимся данным, определить наличие фальсификации, ее виды.

#### ЗАДАЧА 1.6.

При проверке экспертом Дагестанского центра сертификации магазина "Универсам", осуществляющего торговлю фасованной крупой путем выборочной проверки установлено, что крупа, фасованная в полиэтиленовые пакеты по 1 кг имеет следующую массу:

- крупа рис шлифованный 1 сорта - 990, 970, 995, 980, 950, 970, 980, 990, 960, 970 г;
- крупа гречневая быстрорастворимая 1 сорта - 980, 1000, 975, 980, 970, 960, 990, 1005, 960, 980 г;
- крупа пшено шлифованное 1 сорта - 1000, 1005, 980, 970, 975, 980, 970, 980, 990, 1000 г.

Имеет ли место фальсификация продукции в данном случае? Какие виды ответственности предусмотрены законодательством? Как поступит в данной ситуации эксперт?

#### ЗАДАЧА 1.7.

В адрес мини-пекарни "Колобок" поступила партия муки в количестве 120 мешков массой нетто 6000 кг. По документам мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, упакована в тканевые мешки, к которым пришиты ярлыки с голубой вертикальной полосой. На ярлыке имеются следующие сведения:

- изготовитель: Старооскольский мелькомбинат;
- мука пшеничная высшего сорта;
- масса нетто 50 кг;
- дата выбоя 16.10.2009 г;
- ГОСТ 26574-85.

При приемке технологом предприятия установлено: вкус и запах свойственный пшеничной муке, цвет белый с желтоватым оттенком. Образцы муки были направлены в лабораторию. Результаты лабораторных исследований: зольность - 0,65 %; крупность помола: при просеивании через шелковое сито № 43 остаток на сите - 10,0 %, проход - 90,0 %, при просеивании через сито № 35 остаток на сите - 1,5 %; количество сырой клейковины - 30 %, 2 группа по качеству.

Имеет ли в данном случае место фальсификация? Если да, то укажите ее виды. Как должно поступить в данной ситуации ООО "Колобок"?

#### ЗАДАЧА 1.8

Для проведения сертификации экспертом Органа по сертификации «Дагестанский ЦС» были отобраны образцы бараночных изделий, вырабатываемые ООО "Лакомка". В заявке изготовитель просит сертифицировать сушки ванильные и баранки горчичные.

При проведении идентификации сушек ванильных установлено: поверхность изделий гладкая, блестящая, количество штук в одном кг - 40 шт. В процессе идентификаций баранок горчичных установлено: поверхность изделий гладкая, блестящая, количество штук в одном кг-107 шт.

Какой вывод будет сделан экспертом по результатам идентификации? Будут ли продолжены сертификационные испытания.

## 2. КРАХМАЛ, САХАР, МЕД, КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ

#### ЗАДАЧА 2.1.

Провести идентификацию сахара-песка и установить, имеет ли место фальсификация продукции по следующим данным. Размер партии: по

документам - 300 мешков, масса брутто - 15210 кг; фактически - 300 мешков, масса брутто - 15300 кг. Сахар-песок упакован в мешки тканевые I категории, на ярлыке указано: масса нетто 50 кг. Для проверки массы нетто сахара-песка было отобрано 50 мешков, вес брутто которых составил 2550 кг, средняя масса одного пустого мешка составила 1 кг, мешки влажные на ощупь.

При проверке органолептических показателей установлено, что сахар комкается, сыпучесть плохая, поэтому образец сахара-песка был направлен в лабораторию для определения влажности, в результате испытаний установлено - массовая доля влаги в сахаре 0,55 %.

Определите, какие виды фальсификации имеют место в данном случае? Укажите возможные способы фальсификации. Правильно ли определен размер выборки для определения массы нетто сахара-песка? Укажите допустимые отклонения массы нетто одного и десяти мешков с сахаром.

### ЗАДАЧА 2.2.

В Госторгинспекцию г. Махачкала поступила жалоба от потребителя Магомедова М.М., суть которой заключается в следующем: при покупке им в магазине "Продукты" сахара-рафинада прессованного, фасованного в полиэтиленовые пакеты в магазине, его обвесили и продали нестандартный товар.

Для проверки жалобы покупателя в магазин "Продукты" был направлен Госинспектор Орлова З.И. По результатам проверки установлено: сахар-рафинад прессованный колотый поступил в магазин в мешках массой нетто 40 кг, в подсобном помещении магазина он фасуется в полиэтиленовые пакеты по 1 кг. С целью контроля веса нетто было отобрано 15 пакетов, общий вес нетто которых составил 14,80 кг. В процессе испытаний также установлено: количество крошки в среднем 250 г в каждом пакете.

Имеет ли в данном случае место фальсификация товаров? Укажите ее вид, способы фальсификации.

### ЗАДАЧА 2.3.

Провести идентификацию крахмала, определить его вид и сорт по следующим данным:

- цвет крахмала - белый с кристаллическим блеском;
- количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала- 110 шт;
- результаты микроскопирования - крупные, средние крахмальные зерна овальной формы;
- клейстер, приготовленный из образца крахмала бесцветный, прозрачный, студнеобразный.

#### ЗАДАЧА 2.4.

В лабораторию Центрального рынка г. Дербент поступила проба меда, при испытании которой установлено: мед представляет собой сиропобразную густую массу, имеются отдельные пузырьки воздуха, содержание влаги 24 %, содержание сахарозы 18 %, при проведении качественной реакции с хлористым серебром образуется белый осадок.

Провести идентификацию меда и определить наличие фальсификации, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.5

В магазине "Кооператор" при приемке партии меда от фермера была отобрана проба меда, которая была направлена в лабораторию. В результате ее испытания установлено: мед имеет сладкий вкус, слабовыраженный цветочный аромат влажность меда 19,5 %, содержание сахарозы 29 %, диастазное число 3 ед. Готе.

Определите наличие фальсификации меда, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.6.

В магазин АО "Мечта" на реализацию поступила партия меда натурального фасованного в стеклянные банки по 350 г. При приемке установлено:

- мед представляет собой густую сиропобразную массу;
- цвет продукта - светло-коричневый;
- аромат - приятный, цветочный, слабый;
- вкус - сладкий с легким привкусом карамелизации.

Образцы меда были направлены в лабораторию. Результаты лабораторных испытаний:

- массовая доля воды - 19,8 %;
- массовая доля сахарозы - 5,8 %;
- диастазное число - 1,5 ед. Готе;
- качественная реакция на оксиметилфурфурол - отрицательная;
- признаки брожения - отсутствуют.

По приведенным данным провести идентификацию, определить, имеет ли в данном случае место фальсификация? Почему образцы меда были направлены в лабораторию?

#### ЗАДАЧА 2.7.

На реализацию в магазин поступил шоколад "Шапито", изготовитель кондитерская фабрика "Россия", г. Самара. На этикетке указан следующий состав продукта: сахар, масло какао, масса какао, эквивалент какао-масла, ароматизатор, орехи тертые, молоко сухое. При оценке качества

установлено: плитка правильной формы, поверхность матовая, ровная, консистенция твердая.

Провести идентификацию продукции, определить имеет ли место фальсификация продукции, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.8.

При проведении Экспертной палатой газеты "Смак" независимой экспертизы молочного шоколада "Alpen Gold" с банановой начинкой, изготовитель "Штольверк Рус" установлено:

- в составе жира кроме какао-масла и молочного жира имеется пальмовое масло, на маркировке нет информации о наличии растительного жира;
- форма шоколада правильная, без деформаций, поверхность - матовая;
- количество начинки 20 %.

По имеющимся сведениям, провести идентификацию продукта, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.9.

ОАО "Группа Национальный продукт" обратилось в орган по сертификации с заявкой на проведение сертификации серийно выпускаемой продукции кондитерской плитки "Загадка", массой нетто 100 г.

При проведении идентификации кондитерской плитки экспертом установлено:

- на маркировке имеется следующая информация о составе продукта: сахар, кондитерский жир, какао-порошок, молоко сухое, ароматизатор;
- форма плиток - правильная;
- поверхность - матовая.

Какое решение в данной ситуации будет принято экспертом органа по сертификации? Имеет ли место в данном случае фальсификация?

#### ЗАДАЧА 2.10.

При проведении независимой экспертизы журнала "Спрос" шоколада "Сказка", изготовленного АО "Ударница (плитки массой 100 г) установлено:

- вкус - сладкий, шоколад плохо тает во рту, оставляет ощущение салитости;
- консистенция - твердая, но не хрупкая;
- поверхность шоколада светло-коричневая, матовая.

Определение жирно-кислотного состава методом газожидкостной хроматографии показало наличие кроме какао-масла пальмового масла. На



маркировке продукции информация наличие в составе шоколада пальмового масла отсутствует.

Имеет ли в данном случае место фальсификация, ее виды и способы?

#### ЗАДАЧА 2.11.

В Госторгинспекцию г. Кизляр поступила жалоба от покупателя Петрова П.П., им были куплены некачественные шоколадные батончики "Там-там" в киоске ООО "Сладкоешка". По результатам экспертизы шоколадных батончиков "Там-там" установлено:

- изготовитель АО "Ударница";
- масса батончиков 50 г;
- на маркировке в составе продукта указано: какао-масло, какао-порошок, заменители какао-масла, сахар, ароматизаторы; состав начинки - сахар, орехи измельченные, ароматизатор;
- вкус плитки сладкий, шоколад плохо тает во рту, оставляет салитый привкус;
- поверхность светло-коричневая, матовая, имеются следы начинки на поверхности;
- содержание начинки - 52 %.

Провести идентификацию продукта и определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.12.

По следующим характеристикам идентификацию мармелада и определить его вид:

- наименование - мармелад "Абрикосовый";
- цвет - оранжево-желтый;
- вкус и запах - сладко-кислый вкус, приятный абрикосовый аромат;
- консистенция - прочная студнеобразная;
- вид на изломе - стекловидный;
- форма - правильная с четким контуром;
- поверхность - обсыпанная сахаром-песком.

Укажите какой показатель является наиболее важным при установлении вида мармелада.

#### ЗАДАЧА 2.13.

При проведении экспертизы конфет, изготовленных АО "Группа Национальный продукт", фасованных в коробки по 250 г, установлено: наименование конфет, указанное на коробке – Шоколадные конфеты "Ассорти";

- форма - конфеты круглой формы и удлиненно овальной без деформаций;

- внешний вид - поверхность конфет матовая, с рисунком, без повреждений;
- вкус - сладкий, с салыстым привкусом, шоколадный корпус плохо тает во рту;
- начинки - помадная, фруктово-желейная и типа пралине;
- массовая доля начинки - 55 %.

На коробке указан следующий состав продукта: какао-продукты, сухое молоко, сахар, орехи тертые, плодово-ягодное пюре, модифицированный крахмал, ароматизаторы.

Провести идентификацию конфет и определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 2.14

При приемке в магазине "Универсам" варенья абрикосового стерилизованного, фасованного в стеклянные банки 0,750 дм<sup>3</sup> установлено:

- цвет - светло-оранжевый;
- вкус и запах - хорошо выраженные, свойственные абрикосовому варенью;
- консистенция - плоды хорошо проварены, но не разварены, сироп не желируется;
- массовая доля плодов - 40 %;
- массовая доля растворимых сухих веществ - 55 %.

Провести идентификацию и определить наличие фальсификации, ее виды и способы.

### 3.

#### ПЛОДОВООЩНЫЕ ТОВАРЫ

##### ЗАДАЧА 3.1.

В магазин "Телли" на реализацию поступил компот персиковый высшего сорта, фасованный в стеклянные банки емкостью 1,0 дм<sup>3</sup>. При приемке установлено:

внешний вид - компот из половинок персиков, без кожицы, плоды нетреснувшие, хорошо сохранившие форму, неравномерных по величине плодов 18%, сироп прозрачный, имеются отдельные взвешенные частицы плодовой мякоти, невзывающие помутнения;

- цвет плодов - свойственный персикам, неоднородные по окраске плоды составляют 12 %;
- вкус и запах - хорошо выраженные консервированным плодам персиков;
- консистенция - половинки плодов упругие;
- масса нетто - 1020 г;
- масса плодов - 400 г;
- массовая доля растворимых сухих веществ 16 %.

Провести идентификацию продукта, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

### ЗАДАЧА 3.2.

На реализации в магазине "Ташкент" находилась капуста квашенная шинкованная 1 сорта. При проверке магазина Государственным инспектором Госторгинспекции установлено:

- внешний вид капусты - капуста, равномерно нашинкованная узкими полосками, приправы и пряности равномерно распределены, сок слегка мутноватый;
- консистенция - слабохрустящая, мало упругая;
- запах - ароматный, характерный для квашеной капусты;
- вкус - кисловато-солончатый, без горечи;
- цвет - светло-соломенный с желтоватым оттенком;
- массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком - 80 %.

Провести идентификацию продукции, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Какое решение в данной ситуации может принять инспектор Госторгинспекции?

### ЗАДАЧА 3.3.

На сертификацию поступил горошек зеленый консервированный высшего сорта, упакованный в металлические банки по 400 г нетто, серийно выпускаемый АО "Консервы". В процессе идентификации экспертом органа по сертификации установлено:

- внешний вид - зерна горошка в основном целые без примесей кормового гороха, наличие битых зерен 2,0 % к массе горошка,
- цвет - однородный, зеленый;
- консистенция - мягкая неоднородная;
- состояние заливочной жидкости - слабая мутность и небольшой крахмалистый осадок,
- примеси — не обнаружены.

Какое решение в данной ситуации примет эксперт органа по сертификации? Имеет ли в данном случае место фальсификация?

### ЗАДАЧА 3.4.

В магазин ООО "Караван" поступила партия красных томатов маринованных высшего сорта, фасованных в стеклянные банки, массой нетто 1020 г (указано на этикетке). При приемке установлено:

- внешний вид - томаты целые, немятые, без механических повреждений, количество деформированных томатов 7 %;

- вкус и запах - приятный, слабокислый, умеренно соленый вкус, приятный аромат;
- консистенция — овощи слабо-плотные;
- качество заливки - слегка мутная с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти;
- масса нетто овощей - 420 г;
- массовая доля сухих веществ по рефрактометру - 3,5 %.

Провести идентификацию продукции и определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

### ЗАДАЧА 3.5.

В магазин "Фрукты, овощи" на реализацию поступил картофель, фасованный в полимерные мешки массой нетто по 3 кг. На упаковке имеется следующая информация: картофель отборный, мытый, изготовитель - фермерское хозяйство "Темп", масса нетто 3 кг, дата упаковывания - 16.10.99.

При приемке установлено:

- масса нетто картофеля - 2900 г;
- масса свободной земли в упаковке - 100 г;
- клубни чистые мытые.

Содержание клубней белых округлой формы с красно-фиолетовыми глазками - 2400 г; 500 г - клубни удлиненной формы с розовой кожурой с красно-фиолетовыми глазками. Из них клубни с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм составили 240 г.

Проведите идентификацию картофеля, определите ботанический и товарный сорт. Имеет ли место в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы?

### ЗАДАЧА 3.6.

В магазине "Гастроном № 29" на реализации находится сок яблочный. На маркировке сока имеется следующая информация: сок яблочный натуральный осветленный высшего сорта. Состав: концентрат яблочного сока, вода, ароматизатор, идентичный натуральному.

При выборочной проверке инспектором Госторгинспекции были отобраны образцы сока, в результате анализа которых установлено:

- вкус и аромат - свойственные яблочному соку, хорошо выражены;
- цвет - светло-коричневый;
- прозрачность - прозрачный с легкой опалесценцией;
- относительная плотность - 1,0384;
- растворимых сухих веществ - 9,5 %;
- титруемая кислотность - 1,2 %.

Определить имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

### ЗАДАЧА 3.7.

При проведении экспертизы сока апельсинового натурального установлено:

- информация на упаковке - сок изготовлен из свежих плодов;
- внешний вид непрозрачная жидкость с наличием протертой мякоти;
- вкус и запах - свойственный апельсиновому соку, хорошо выраженный с легкой горечью;
- цвет - светло-оранжевый;
- относительная плотность- 1,038;
- содержание сухих веществ по рефрактометру - 9,5%.

Определить имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

4.

## ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

### ЗАДАЧА 4.1.

На сертификацию поступила партия кофе, молотого натурального 1 сорта, фасованного в вакуумную упаковку по 200 г. На упаковке указано, что кофе изготовлен из натуральных кофейных зерен ботанического вида Арабика.

В процессе идентификации экспертом Органа по сертификации установлено:

- внешний вид - порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен;
- вкус и аромат - вкус горьковато-кислый, вяжущий с привкусом цикория, аромат слабо выражен;
- массовая доля кофеина - 0,6 %;
- массовая доля экстрактивных веществ - 36,5 %.

Какое решение будет принято экспертом по результатам идентификации? Имеется ли в данном случае фальсификация, ее способы и виды?

### ЗАДАЧА 4.2.

На реализации в магазине "Продукты" находился кофе натуральный растворимый, Cafe Rio. По жалобе покупателей была проведена выборочная проверка Госторгинспекцией и отобраны образцы кофе растворимого для экспертизы. В результате установлено:

- упаковка - металлические банки;
- масса нетто, указанная на упаковке - 100 г;
- фактическая масса нетто - 97 г;
- информация на упаковке - кофе натуральный растворимый „Cafe Rio, изготовитель - Бразилия, „Cafe Rio, 100 %, натуральный растворимый кофе изготовлен из специальным образом обжаренных

зерен; хранить в сухом прохладном месте; использовать до 11.2000;  
знак соответствия;

- внешний вид - порошкообразный продукт;
- цвет - темно-коричневый;
- вкус и аромат - пустой, не свойственный растворимому натуральному кофе;
- массовая доля кофеина в перерасчете на сухое вещество,
- массовая доля влаги, % - 5.

Провести идентификацию продукта и определить, имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Какое решение в данной ситуации примет инспектор Госторгинспекции?

#### ЗАДАЧА 4.3.

В магазин - "Универсам" поступила партия чая китайского байхового зеленого высшего сорта, фасованного по 100 г. При приемке чая установлено:

- аромат и вкус - приятный аромат и достаточно терпкий вкус;
- настой - прозрачный, светло-желтый;
- цвет разваренного листа - недостаточно однородный, с желтоватым оттенком;
- внешний вид - недостаточно ровный, скрученный;
- массовая доля влаги, % - 7,0;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, % - 34,0;
- массовая доля мелочи, % - 4,5.

Провести идентификацию и определить сорт чая. Определить, имеет ли место фальсификация, ее вид и способы? Какое решение будет принято по результатам приемки?

#### ЗАДАЧА 4.4

На сертификацию в Орган по сертификации поступил от ОАО «МКШВ» вместе с заявкой предконтрактный образец вина Царского игристого", изготовленного в г. Махачкала. На этикетке указано: Царское игристое вино, полусладкое, объемная доля; спирта 11 %, емкость 0,75 л.

При проведении идентификации установлено:

- прозрачность - непрозрачное без осадка;
- цвет вина - светло-соломенный;
- букет - негармоничный, с резким запахом фруктовой эссенции;
- вкус негармоничный, не свойственный виноградному вину;
- пенистые и игристые свойства - при наливке вина в бокал образуется пена, пузырьки двуокиси углерода выделяются в течении 1,0 мин.;
- массовая доля этилового спирта - 10,5 %;
- массовая концентрация сахаров, г/дм<sup>3</sup> - 60;

- массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм - 6,5.

Провести идентификацию продукта, определить его вид. Имеется ли фальсификация вина, ее способы и виды? Какое решение будет принято экспертом по сертификации в данной ситуации?

#### ЗАДАЧА 4.5.

Для сертификационных испытаний настойки "Рябиновой на коньяке", упакованной в стеклянные бутылки по 0,5 л, были отобраны образцы продукции. При проведении идентификации настойки получены следующие результаты:

- упаковка - бутылки плотно укупорены навинчивающимися колпачками с перфорацией, при переворачивании не дают течь;
- маркировка - соответствует ГОСТ Р 51074-97; фактический объем - 490 мл;
- внешний вид - прозрачная жидкость светло-коричневого цвета;
- вкус и аромат - сладковатый вкус с ароматом рябины;
- крепость - 23,5 %;
- массовая концентрация экстрактивных веществ - 17,5 %;
- массовая концентрация сахара - 15,5 %;
- массовая концентрация кислот в пересчете на яблочную - 0,42/100 см<sup>3</sup>.

Провести идентификацию продукции, к какой группе относится исследуемый напиток? Какая информация должна быть на этикетке данной продукции согласно ГОСТ Р 51074-97? Имеется ли в данном случае фальсификация? Какое решение по результатам идентификации будет принято экспертом по сертификации?

## 5. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ И ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

#### ЗАДАЧА 5.1.

При проведении идентификации коровьего сливочного масла "Прибалтика", экспертом Органа по сертификации пищевой продукции установлено:

- вкус и запах - чистые, свойственные сливочному маслу;
- консистенция и внешний вид - консистенция недостаточно плотная с наличием пузырьков воздуха и мелких капелек влаги;
- цвет - светло-желтый, недостаточно однородный;
- содержание жира - 67,7 %.

Хроматографический анализ жирнокислотного состава показал наличие соевого масла, однако на маркировке масла отсутствует информация о наличии в его составе растительных жиров.

Какое решение будет принято экспертом по результатам идентификации? Имеется ли в данном случае фальсификация продукции, ее способы и виды?

#### ЗАДАЧА 5.2.

На склад Махачкалинского хладокомбината поступила партия сыра сычужного твердого, по документам сыр Советский. Сыр в виде прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, массой 8 кг. На головках сыра имеется производственная маркировка в форме квадрата. При проверке качества сыра установлено:

- вкус и запах - умеренно выраженный, сырный, слегка кисловатый;
- консистенция - тесто нежное, слегка ломкое на изгибе;
- рисунок - состоит из глазков овальной и угловатой формы, расположенных по всей массе;
- содержание жира в сухом веществе, % - 44,6;
- содержание влаги, %-43,5.

Проведите идентификацию сыра и установите соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Укажите способы и средства фальсификации сыров и методы их обнаружения.

#### ЗАДАЧА 5.3.

На Центральном рынке г. Белгорода реализуется масло Оливковое, произведенное в Греции фирмой Korsak. На этикетке этого масла крупными буквами указано наименование масла - Оливковое, однако очень мелким шрифтом на этикетке указан следующий состав продукта: масло соевое, масло оливковое. Результаты экспертизы масла:

- вкус и запах - свойственные соевому маслу,
- цвет - светло-желтый с зеленоватым оттенком;
- показатель преломления при 20°C - 1,476.

Методом газо-жидкостной хроматографии определен жирнокислотный состав масла (массовая доля жирных кислот, в % к сумме):

- пальмитиновая - 9,0
- стеариновая - 4,0
- олеиновая - 3,4
- линолевая - 47,0
- линоленовая - 6,0

Провести идентификацию растительного масла и определить имеется ли фальсификация, ее способы и виды. Укажите, какие существуют способы фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.



#### ЗАДАЧА 5.4.

На мелкооптовую базу поступило масло подсолнечное рафинированное недезодорированное фасованное в полимерные бутылки по 1,0 кг. При приемке продукции установлено:

- прозрачность - масло прозрачное без осадка;
- вкус и запах - свойственные подсолнечному маслу;
- цветное число, мг йода - 15;
- кислотное число, мг КОН. — 1,2
- нежировые примеси - отсутствуют.

Провести идентификацию масла и определить имеется ли фальсификация, ее способы и виды. Укажите, какими методами можно обнаружить фальсификацию растительных масел?

6.

#### МЯСНЫЕ ТОВАРЫ

##### ЗАДАЧА 6.1.

При проведении государственного надзора за соблюдением обязательных требований стандартов на консервном заводе ОАО "Дербентский консервный завод" государственным инспектором были отобраны пробы консервов "Говядина тушеная" высшего сорта, фасованной в металлические банки по 338 г. Результаты оценки консервов:

- вид и консистенция - мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, содержит включения грубой соединительной ткани, кровеносных сосудов;
- запах и вкус - свойственные тушеной говядине с пряностями;
- внешний вид мясного сока - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев;
- массовая доля мяса и жира, % - 48,8;
- массовая доля жира, % - 18,2;
- массовая доля поваренной соли, % - 1,3;
- фактическая масса нетто, г - 321.

Провести идентификацию консервов и установить сорт консервов. Определить имеется ли фальсификация консервов, ее виды и способы? Какое решение по результатам проверки может быть принято государственным инспектором?

##### ЗАДАЧА 6.2.

В магазин "Пятерочка" поступила партия консервов "Говядина в собственном соку", изготовитель фирма Amsberg, Голландия, поставщик Махачкалинский хладокомбинат. В процессе приемки установлено:

- вкус и запах - вкус крахмалистый, привкус белка не мясного

происхождения;

- внешний вид и консистенция мяса - гомогенизированная, сильноизмельченная масса с наличием измельченной соединительной ткани;
- цвет-розовый.

На этикетке указаны следующие ингредиенты: мясо, вода, крахмал, соль, сахар, соевый белок, полифосфаты, нитрит натрия, аскорбиновая кислота.

По приведенным данным провести идентификацию и установить соответствие наименованию, указанному на упаковке. Установить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Какое сырье, из указанного на упаковке, не используется при производстве отечественных консервов из мяса убойных животных?

### ЗАДАЧА 6.3.

В магазин АО "Агат" поступила партия полукопченой колбасы высшего сорта. При проверке ее качества установлено:

- форма, размер и вязка батонов - батоны прямые, длиной 40- 45 см с одной перевязкой внизу батона;
- внешний вид - батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, красного цвета с наличием видимых включений соединительной ткани и кусочков шпика размером около 4 мм;
- запах и вкус - свойственные полукопченой колбасе с выраженным ароматом пряностей и копчения;
- массовая доля влаги - 46,5 %;
- массовая доля поваренной соли - 4,1 %;
- при нанесении на свежий срез колбасы нескольких капель раствора Люголя наблюдается окрашивание в темно-синий цвет.

Провести идентификацию продукции и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Укажите способы фальсификации колбасных изделий и методы их обнаружения.

### ЗАДАЧА 6.4

В магазин "Гастроном 115" поступила партия вареной колбасы. По сопроводительным документам колбаса "Докторская" высшего сорта. При проверке качества установлено:

- форма, размер и вязка батонов - прямые батоны с двумя поперечными перевязками на верхнем и одной на нижних концах батона;
- внешний вид - батоны с чистой сухой поверхностью, без

- повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид фарша на разрезе - светло-розовый фарш, равномерно перемешан с наличием мелкой пористости;
- массовая доля влаги - 65,0 %;
- массовая доля поваренной соли - 2,2 %.

По имеющимся данным провести идентификацию колбасы и определить ее соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы? Укажите способы фальсификации колбас и методы их обнаружения.

#### ЗАДАЧА 6.5.

В магазин поступила партия колбасы вареной "Молочной" высшего сорта в искусственной оболочке с нанесением маркировки на батоны. На маркировке батонов имеется следующая информация: колбаса "Молочная" варенная, высшего сорта, охлажденная; изготовитель; состав продукта - говядина, свинина, меланж, сухое молоко, соль, растительный белок, пряности, стабилизатор цвета Е 250, стабилизатор консистенции Е 452; ГОСТ 23670; на маркировке также указана пищевая ценность, условия хранения, дата изготовления, срок годности и знак соответствия. При проверке качества колбасы установлено:

- внешний вид - батоны чистые, с сухой поверхностью, без повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид на разрезе - светло-розовый фарш равномерно перемешан с наличием мелкой пористости;
- вкус и запах - с привкусом растительного белка.

Провести идентификацию колбасы и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Какие пищевые добавки использованы при производстве колбасы?

#### ЗАДАЧА 6.6.

В магазине "Гастроном" на реализации находятся замороженные полуфабрикаты пельмени "Богатырские", расфасованные в полимерные пакеты массой нетто 500 г (указано на ярлыке). При проверке качества пельменей установлено:

- внешний вид - пельмени имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает;
- вкус и запах - варенные пельмени имеют приятный вкус аромат, сочный, в меру соленный фарш;
- содержание мясного фарша к массе полуфабриката, %-49,5;
- масса одного полуфабриката - 11-13 г;

- толщина тестовой оболочки - 2,5 мм;
- толщина теста в местах заделки - 3,0 мм;
- содержание поваренной соли, % - 1,5;
- содержание жира в фарше пельменей, % - 13,5;
- температура в толще полуфабрикат - -10°C.

Определите, имеется ли фальсификация продукта, ее виды и способы. Укажите способы фальсификации мясных полуфабрикатов и методы их обнаружения.

#### ЗАДАЧА 6.7.

В магазин "Продукты" поступила партия пельменей "Русские" замороженных, фасованных в картонные коробки по 500 г.

При приемке продукции установлено:

- внешний вид - пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш
- содержит грубые включения соединительной ткани, при встряхивании пачки издают ясный отчетливый звук;
- вкус и запах - приятный вкус и аромат с привкусом растительного белка и субпродуктов;
- содержание мясного фарша к массе полуфабриката, % - 48;
- масса одного полуфабриката, г - 12-14.

Определите имеется ли в данной ситуации фальсификация продукции, ее виды и способы. Может ли быть принята и реализована данная продукция?

## 7.

### РЫБНЫЕ ТОВАРЫ

#### ЗАДАЧА 7.1.

В магазин "Океан " поступила кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, I сорта. При приемке продукции установлено:

- внешний вид - рыба разделана по брюшку двумя продольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан; внутренности и жабры удалены не полностью, имеются сгустки крови; на поверхности имеется сбитость чешуи;
- консистенция - слегка ослабевшая;
- вкус и запах - слабый запах и привкус окислевшегося жира;
- масса одного экземпляра, кг - от 1,9 до 2,6;
- массовая доля поваренной соли, % - 10,5.

Проведите идентификацию продукции и определите наличие или отсутствие фальсификации. Укажите к какому семейству относится кета. Какими характерными признаками отличаются рыбы данного семейства?

### ЗАДАЧА 7.2.

В магазин "Океан" поступила партия мороженой рыбы - спинка минтая I сорта замороженная блоками. При приемке рыбы установлено:

- разделка - брюшная часть с головой удалена, анальный плавник удален, позвоночная кость оставлена, имеются сгустки крови;
- внешний вид (после размораживания) - поверхность рыбы чистая, потускневшая;
- консистенция - слегка ослабевшая;
- запах - свойственный свежей рыбе.

Привести идентификацию продукции, определить правильность разделки. Имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы?

### ЗАДАЧА 7.3.

В магазин "Космос" на реализации находятся пресервы "Филе - кусочки сельди в горчичном соусе", фасованные в полимерные банки по 250 г. Качество реализуемых пресервов следующее:

- состояние рыбы - филе сельди с кожей, разрезанное на поперечные кусочки, имеются остатки плавников, позвоночных и реберных костей, кусочки филе слегка слипаются;
- вкус и запах - свойственные созревшей рыбе;
- консистенция - нежная, сочная;
- ширина филе-кусочков - примерно равна высоте банки;
- масса рыбы, г - 180;
- масса заливки, г - 70.

Проведите идентификацию пресервов и определите наличие или отсутствие фальсификации.

### ЗАДАЧА 7.4.

В магазине "Океан" реализуются пресервы "Сельдь тихоокеанская крупная жирная специального посола". Продукция имеет следующее качество:

- сельди имеют длину 22-25 см;
- массовая доля жира в мясе рыбы, % - 8,5;
- массовая доля поваренной соли, % - 7,2;
- масса нетто пресервов, г - 1000;
- масса нетто рыбы, г - 790;
- вкус и запах - свойственные соленой созревшей сельди специального посола;
- консистенция - нежная, сочная;
- порядок укладки - сельдь уложена в один ряд спинками вверх;
- на поверхности рыбы имеется белковый налет.

Провести идентификацию пресервов и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

### ЗАДАЧА 7.5.

В специализированный магазин "Рыба" поступила партия консервов "Треска, обжаренная в масле", фасованная в банки вместимостью 353 см<sup>3</sup>. При приемке продукции установлено:

- количество кусков в банке - 5-6 кусков, из них прихвостовых - 3;
- порядок укладки - куски рыбы уложены поперечным срезом к доньшку банки;
- состояние масла - слегка помутневшее;
- состояние рыбы - куски с ровными срезами, при изъятии из банок слегка разваливаются;
- консистенция - плотная, слегка суховатая;
- вкус и запах - свойственные консервам данного вида;
- массовая доля рыбы, % - 71,5;
- массовая доля масла, % - 8,5.

Провести идентификацию продукции и определить имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы.

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### Вопросы к экзамену

1. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.
2. Социально-правовые аспекты идентификации товаров.
3. Место идентификации в оценке соответствия товаров.
4. Цели, принципы, виды и средства идентификации продовольственных товаров.
5. Идентификация общие положения. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.
6. Классификация видов, способов и методов идентификации.
7. Функции идентификации. Документация, используемая при соответствующих функциях.
8. Структура идентификации товаров как вида деятельности.
9. Субъекты и области применения идентификации. Схема применения идентификации в сфере обращения товаров.
10. Виды идентификации товаров.
11. Ассортиментная (видовая) идентификация, её характеристика, значение.
12. Качественная идентификация: характеристика, значение, документация.
13. Средства идентификации.
14. Критерии идентификации, их группы, виды; требования, предъявляемые к ним. Значение критериев для установления соответствия.
15. Общий порядок проведения идентификации.
16. Органолептические показатели качества критерии идентификации.
17. Товаросопроводительная документация как средство идентификации товаров.
18. Товарная марка как средство идентификации товара. Функции торговой марки при распознавании товара. Особенности идентификации по торговой марке.
19. Маркировка как средство идентификации товара. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара.
20. Показатели и методы идентификации, их значение; применимость для установления подлинности товара.
21. Органолептические методы идентификации; их достоинства и недостатки, применение.
22. Фальсификация товаров: основные понятия, проблемы; факторы, способствующие распространению фальсификации.
23. История фальсификации продовольственных товаров.

24. Основные формы защиты потребительского рынка от фальсификации товаров.
25. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения.
26. Идентификация и обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
27. Идентификация и обнаружения фальсификации кондитерских изделий.
28. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
29. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров.
30. Идентификация и обнаружение фальсификации яйца и яичных товаров.
31. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров.
32. Идентификация и обнаружение фальсификации пчелиного меда.
33. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.
34. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров.
35. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов переработки плодов и овощей.
36. Идентификация и обнаружение фальсификации грибов.
37. Идентификация и обнаружение фальсификации яйца и яичных товаров.
38. Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий.
39. Идентификация и обнаружение фальсификации хлеб и хлебобулочных изделий.
40. Идентификация и обнаружение фальсификации икорных товаров.
41. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков.
42. Идентификация и обнаружение фальсификации соков.
43. Идентификация и обнаружения фальсификации алкогольных напитков.
44. Общий порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
45. Документация, оформляемая по результатам работ по идентификации.
46. Показатели идентификации. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
47. Причины, виды, способы фальсификации продовольственных товаров и меры по ее предупреждению.
48. Методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы.
49. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
50. Требования к упаковке и маркировке, условиям транспортирования, хранения и реализации, контролируемые при проведении идентификационной и товарной экспертизы продовольственных товаров.
51. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения фальсификации свежих плодов и овощей.
52. Идентификационная и товарная экспертиза слабоалкогольных напитков.
53. Экспертиза безалкогольных напитков и минеральных вод.
54. Идентификационная и товарная экспертиза чая и кофе.
55. Идентификационная и товарная экспертиза пряностей и приправ.
56. Идентификация ассортиментных, качественных и количественных характеристик кондитерских товаров.
57. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения фальсификации кондитерских товаров.



58. Характеристики, являющиеся объектами товарной экспертизы кондитерских товаров.
59. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
60. Требования к упаковке и маркировке, условиям транспортирования, хранения и реализации, контролируемые при проведении идентификационной и товарной экспертизы кондитерских товаров.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

##### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

##### **Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы**

**Оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

**Оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными

понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

### **Критерии оценки знаний студента при решении ситуационных задач**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

1) умеет правильно использовать знания при решении задач, ориентируется в современных проблемах идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

2) умело применяет теоретические знания по дисциплине при решении задач;

3) владеет современными методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой;

2) владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, умеет увязать теорию с практикой;

4) в решении задач допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) при решении допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) допустил значительные ошибки при решении задач, в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### **Критерии оценки ответов на экзамене**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

2) умело применяет теоретические знания по дисциплине при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу по дисциплине;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по дисциплине в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) Основная литература:***

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст]: учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 271с.
2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст]: учебник / Под ред. Т. Г. Родиной. - Москва: ИНФРА-М, 2013. - 544с.
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие. - Москва: ИД"ФОРУМ", 2013; ИНФРА-М, 2013. - 464с.
4. Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс]: учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>

### ***б) Дополнительная литература:***

5. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции: учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В. Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В. Гартованная; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 157 с.
6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва: Издат. - торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: сборник тестов и индивидуальных заданий для оценки качества освоения знаний по текущему контролю успеваемости и самостоятельной работе студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» / Н.М. Хамаева, М.М. Салманов, Н.М. Мусаева, Н.А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ. 2021. – 76 с.
8. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» сборник ситуационных задач к практическим занятиям по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» / Н.М. Хамаева, М.М. Салманов, Н.М. Мусаева, Н.А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ. 2021. – 41 с.
9. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст]: учебник. - 2-е изд. - Москва: Издат. - торгов. корпор. "Дашков и К", 2004. - 460с.
10. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст]: учебник. - 2-е изд. - Москва: Издат. - торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст]: учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
12. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>
13. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издат. центр МарТ, 2004; Ростов н/Д: ИКЦ МарТ. - 992с.
14. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 152с.
15. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. - Москва: КолосС, 2004. - 571с.
16. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 496с.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www.iqlib.ru/>;
8. Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://walla.ru/>;
9. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
10. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
11. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

12. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/).
13. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/).
14. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>.
15. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru).
16. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ <http://www.1gost.ru/>.
17. <http://www.znaytovar.ru/>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
18. <http://www.falshivkam.net/>. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки» и «Информатика»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 105 от 15.03.2021г. с 15.04.2021г. до 14.04.2022г.
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 200 от 26.03.2021г. с 15.05.2021г. до 14.05.2022г.
3	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени.
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
5	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (учебные и научные издания)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. Без ограничения времени
6	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-">http://www.biblio-</a>	ООО «Юрайт» Договор

			<a href="http://online.ru/">online.ru/</a>	№ 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
--	--	--	--	--

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов практического занятия, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическому занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на практических занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.



Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем занятии.

**Методические рекомендации по выполнению контрольных работ.** Необходимым этапом самостоятельной работы над программным материалом является выполнение контрольной работы по предложенным вариантам.

Контрольная работа должна быть представлена в сроки, определенные учебным графиком, но не позднее, чем за 1 месяц до экзаменационной сессии.

Студенты, не выполнившие контрольную работу или получившие за нее отрицательную оценку (незачет), не допускаются к сдаче экзамена.

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по начальным буквам фамилий студентов следующим образом:

- Вариант 1 – А
- Вариант 2 – Б
- Вариант 3 – В
- Вариант 4 – Г
- Вариант 5 – Д
- Вариант 6 – Е
- Вариант 7 – Ж,З
- Вариант 8 – И
- Вариант 9 – К
- Вариант 10 – Л
- Вариант 11 – М
- Вариант 12 – Н
- Вариант 13 – О
- Вариант 14 – П
- Вариант 15 – Р
- Вариант 16 – С
- Вариант 17 – Т
- Вариант 18 – У
- Вариант 19 – Ф,Х,Ц
- Вариант 20 – Ч,Ш,Щ
- Вариант 21 – Э,Ю,Я

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению, не зачитывается.

Контрольная работа должны показать умение студента самостоятельно работать с литературными источниками, отбирать, обобщать и анализировать

необходимый материал, кратко, четко и аргументировано отвечать на поставленные вопросы.

Прежде чем приступить к выполнению работы, необходимо внимательно ознакомиться с поставленными вопросами и понять их суть.

При подготовке контрольной работы полезно и необходимо использовать не только приведенные в списке литературные источники, но и практический опыт, личные наблюдения и обобщения, материалы периодических изданий и т.д.

Вместо контрольной работы студент имеет право выполнить реферат, который содержит углубленное рассмотрение какого-либо конкретного вопроса. Тема реферата обязательно должна быть согласована с преподавателем. Реферат, выполненный на самостоятельно выбранную тему, не зачитывается.

***Примерный объем работы должен составлять не более объема тетради 18 листов.***

При написании и оформлении контрольной работы необходимо соблюдать следующее:

Контрольная работа может быть представлена в рукописном виде на отдельной тетради или распечатана с компьютера на листах формата А4, помещенных в скоросшиватель;

Не допускается давать ответ путем прямого переписывания текста из литературных источников; любой материал должен быть творчески проработан.

Страницы работы должны быть пронумерованы и иметь поля (2-2,5 см).

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом;

Не следует приводить лишней, не касающийся сути вопроса, информации, так как это является свидетельством неспособности мыслить конкретно и говорит о недостаточно четком понимании сути вопроса.

Текст должен быть написан разборчиво и грамотно. Произвольные сокращения слов и терминов (кроме общепринятых) не допускаются.

Завершает работу список использованных источников, который должен быть оформлен в соответствии с установленными правилами:

- при ссылке на учебник, учебное пособие, монографию указываются фамилии и инициалы авторов, точное наименование издания, место издания, название издательства и год издания;
- при ссылке на журнальные статьи указываются фамилии и инициалы авторов, наименование статьи, название журнала, год и номер выпуска.

В конце работы указывается дата ее выполнения и ставится личная подпись студента.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу, подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на практических занятиях, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на практических занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

**а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

**УТВЕРЖДАЮ**

*Первый проректор*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины  
**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**  
по направлению 38.03.07. «Товароведение»  
профиль подготовки - «Товароведение и экспертиза в сфере производства и  
обращения сельхоз сырья и продовольственных товаров»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

**Программа пересмотрена на заседании кафедры**

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

**Одобрено**

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					